

## Juustoinen kinkkupastavuoka



Erityisruokavalio Vähälaktoosinen

### Raaka-aineet (100 henkilöä)

Annoksen koko: 320 g

Määrä	Mitta	Raaka-aine
5,500	kg	KNORR Penne Luomu, runsaskuituinen 5kg
5,000	kg	Kinkkusuikale
1,000	kg	sipuli
5,000	kg	Tomaattikuutio, pakaste
0,020	kg	Viispippuri, rouhittu
		Liemi:
13,000	l	Vesi
1,800	kg	KNORR Juustokeitto 0,72 kg/6 L
4,000	l	Becel Ruoka 15% maitopohjainen kasvirasvasekoite, 1 L
		Pinnalle:
0,500	kg	Juustoraaste, laktoositon

### Valmistusohje

Laita voideltuun GN-vuokaan raaka pasta, kinkkusuikaleet, sipuli, tomaattikuutiot ja pippuri. Sekoita. (100 annoksen ohjeesta tulee 5 kpl 65 mm 1/1 GN-vuokaa)

Sekoita kylmä vesi, keittoaineet ja Becel Ruoka. Kaada liemi GN-vuokaan (n. 3,75 l lientä / 1/1 GN-vuoka). Ripottele

juustoraaste pinnalle. Paiste 160 asteessa yhdistelmäuunissa höyrypaistolla kypsäksi noin 45 minuuttia.