

BOLOGNESE CON PURPLY

100 portioner

Du behöver:

5 kg Purply formbar färs
8 kg tomatkross
1 kg tomatpuré
3 l vatten
2 kg lök, gul/röd, finhackad
1,5 kg morot (eller annan rotsak tex rotselleri)
200 g lökfond (alt. Köttfond)
100 g basilika, färsk/ fryst (hackad)
200 g kapris, små
50 g oregano, torkad
400 g olivolja/rapsolja
Salt & svartpeppar efter smak

Gör så här:

1. Stek Purply formbar färs i rapsolja, tex. stekbord på medelvärme.
2. Hacka upp den i stekbordet så att det inte blir stora bitar. Lagg åt sidan.
3. Fräs lök, morot/ rotsak och tomatpuré i olivolja i stor gryta tills de är mjuka.
4. Tillsätt tomatkross, kapris, lökfond, oregano, salt och peppar. Rör i vatten. Koka upp och sjud (gärna upp till 20-30 min då sötman i tomat kommer fram med tiden)
5. Tillsätt sist den redan stekta Purplyfärsen och allra sist basilikan. Rör om och justera kryddning/ sälta.

Servera med din favoritpasta och annat tillbehör.

Purply

purply.se

LASAGNE

100 portioner

Du behöver:

6 kg Purply formbar färs
2 kg gul lök hackad fryst
2 l vatten
5 kg tomater krossade
500 g tomatpuré
1 kg chilisås
2 msk oregano torkad
2 msk timjan torkad
10 liter mellanmjölk 1,5%
1 kg vetemjöl
1 kg ostcrème 15 %
150 g buljong (pulver/ torrvara)
Salt & svartpeppar efter smak
4 kg lasagneplattor

Gör så här:

1. Stek färsen & löken separat, tex. stekbord/panna.
2. Koka samtidigt ihop krossade tomater, tomatpure, oregano, timjan och chilisås i vatten och buljongen.
3. Tillsätt hälften av mjölken och all ostcrème, smaka av med salt och peppar.
4. Blanda vetemjöl och resten av mjölken. och red av såsen (den får inte bli för tjock). Låt koka upp och smaka av.
5. Varva lasagneplattorna och såsen (börja & avsluta varje lasagne med ett lager sås)
6. Grädda i ugn ca 35 min 180 grader. Tiden kan variera beroende på om du använder färska eller torra lasaganepplattor.

Purply

purply.se

PANNBIFF

100 portioner

Du behöver:

10 kg Purply formbar färs
500 g morot, finriven
500 g finhackad lök
500 g havregryn, mixade
2 dl fransk senap (dijon)
Skalet & saften från en 5 citroner
1 l kött eller lökfond
1 dl timjan
1 msk salt och svartpeppar (eller efter smak & tycke)
Rapsolja/ margarin till stekning

Gör så här:

1. Blanda färsen med alla ingredienser förutom olja/margarin.
2. Forma till små 50g biffar & stek på stekbord/ i stekpanna.
3. För ugnstekning: Pensla med flytande margarin och grädda i ugnen 180 grader tills innertemp. 72 grader.
4. Du kan också göra färsrutor: platta ut i smort bleck, pensla & grädda i ugn 200 grader 20 min. Skär sedan i rutor.

Serveras med fördel på klassiskt vis med gräddsås, kokt potatis, pressgurka och lingon.

Chili con Purply

100 portioner

Du behöver:

5 kg Purply formbar färs
500 g tomatpuré
1,5 kg hackad gul lök
150 g pressad vitlök
150 g sambal oelek
2,5 kg krossade tomater
2,25 kg vita bönor i tomatsås
2 kg röda kidneybönor
2 kg paprika skivad
2 msk spiskummin
2 dl pressad lime
1 l grönsaksbuljong (alt. lökfond/ köttfond)
Salt efter smak & vid behov

Gör så här:

1. Fräs färs, lök, vitlök, tomatpuré med lite matolja eller margarin.
2. Tillsätt krossad tomat, vita bönor, röda kidneybönor, spiskummin och paprika.
3. Smaka av med kryddor, salt, lime och buljong. Justera efter smak.
4. Sänk värmen på grytan till att sjuda.
5. Tillsätt vatten till rätt volym och red av med maizena om det skulle behövas.

Servera med ris eller annat matgryn, bröd, majs, hackad tomat och creme fraiche.

Purply

purply

purply.se