

# PURPLYBOLLAR I TOMATSÅS

Ca. 100 portioner

## Du behöver:

7,5 kg Purply formbar färs  
700 g havregryn, mixade  
150 g gul lök, tärnad  
150 g morot, riven  
150 g senap, fransk  
100 g lök- eller oxfond

## Tomatsås:

9 kg tomater, krossade  
1 kg tomatpuré  
4 liter vatten  
2 kg lök, finhackad  
1.5 kg Morot, finriven  
200 g lök- eller köttfond  
100 g basilika, färsk eller fryst  
hackad  
200 g kapris, små  
50 g oregano, torkad  
400 g oliv- eller rapsolja  
50 g salt  
20 g svartpeppar

## Gör så här:

1. Gör smeten till bollar eller biffar, och stek i rapsolja, t.ex. på stekbord på medelvärme till 70 grader innertemp. Håll varmt.
2. Fräs lök, morot och tomatpuré i olivolja i stor gryta tills de är mjuka. Tillsätt tomatkross, kapris, lökfond, oregano, salt och peppar.
3. Rör i vatten. Koka upp och sjud (gärna upp till 30 min då sötman i tomat kommer fram med tiden).
4. Mixa såsen slät, tillsätt Purplybollarna och sedan basilikan sist. Rör om väl och justera kryddning/sälta.

*Servera med pasta.*

**Tips:** Har du inte färsk eller fryst basilika? Använd inte torkad basilika som ersättare. Öka bara mängden oregano.

Du kan också tillsätta smaker av marin karaktär t.ex. matjesspad, fiskfond eller fisksås. Då byter du ut oregano och basilika mot dill (och kanske lite saffran?).

Purply

purply.se