

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. Lägg 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