



CHEF MAGNUS NAESS'

PURPLY STROGANOFF

MED PURPLY FORMBAR FÄRS

PURPLY STROGANOFF

Stroganoff är en av de tidlösa storköksrätterna. På menyn numera kan man hitta den både med falukorv, bönor och strimlad lövbiff. Varför inte med Ciona? Med Purply formbar färs av Ciona gör du de perfekta biffstrimlorna för denna klassiker.

INGREDIENSER:

10 portioner

- 1 kg purply Formbar färs
- 200 g gul lök, hackad
- 5 msk tomatpuré
- 3 msk rapsolja
- 2 tsk vitlök, pressad
- 1 tsk sambal oelek
- 3 tsk dijonsenap
- 3 msk chilisås
- 4 dl crème fraiche (eller matlagingsgrädde + redning)
- 2-3 dl vatten
- 2 msk grönsak eller köttbuljong, pulver (alt. fond)
- Salt & svartpeppar efter smak

Tips: Lägg skivade grönsaker t.ex. champinjon, vitkål, paprika eller morot (mer volym, bättre ekonomi)

purply

by

purply.se

PURPLY STROGANOFF

INSTRUKTIONER:

1. Spraya bleck med sprayfett eller pensla med olja. Platta ut Purply formbar färs till en ca 5 mm tjock kaka, (använd vatten eller inoljade handskar så fastnar det inte). Bränn av i ugn 200 grader i ca 10 minuter tills den är fast och fått lite färg. Låt svalna till +4c.
2. Strimla färskakan och andra ingredienser och stek strimlorna med stekfett på hög värme i stor gryta/kastrull tills det fått fin färg (ca 5 min). Bryning ger god smak!



3. Tillsätt tomatpuré, sambal och vitlök och fräs med i ca 1 min.
4. Rör i senap, chilisås, fraiche, vatten & buljong. Rör om .
5. Låt sjuda på medelvärme 5-10 min. Smaka av - den ska vara såsig, inte stabbig. Späd med mer vatten/ redning vid behov. Smaka av med salt och peppar. Dekorera med klippt persilja.

Serveras med ris eller liknande gryn, och en fantastisk salladsbuffé

PURPLY

purply.se