



CHEF MAGNUS NAESS'

GULASCH

MED PURPLY FORMBAR FÄRS

GULASCH MED PURPLY FORMBAR FÄRS

Mustigt och gott! Gulash ska inte vara konstlat eller svårt, receptet är därför enkelt med basråvaror så justera som du vill (men lite kummin i är ett måste). Servera med ett gott bröd & eventuellt en klick gräddfil eller naturell yoghurt.

10 portioner

INGREDIENSER:

700 g Purply formbar färs
200 g gul lök, skalad, hackad
3 g vitlök, pressad
2 g sambal oelek
600 g potatis, okokt, skivad/ tärnad
200 g paprika, skivad
80 g tomatpuré
25 g Chilisås
300 g krossad tomat
7 dl vatten
10 g kött eller grönsaksbuljong, pulver/ alt. fond
2 tsk kummin, mald
4 st Lagerblad
3 tsk paprikapulver (gärna rökt),
1 tsk oregano
4 msk oliv/ rapsolja
Salt & svartpeppar efter smak
Persilja till garnering

Purply

bröd

purply.se

GULASCH MED PURPLY FORMBAR FÄRS

100 portioner

INGREDIENSER:

7 kg Purply formbar färs
2 kg gul lök, skalad, hackad
30 g vitlök, pressad
20 g sambal oelek
6 kg potatis, okokt, skivad/ tärnad
2 kg paprika, skivad
800 g tomatpuré
250 g Chilisås
3 kg krossad tomat
7 l vatten
100 g kött eller grönsaksbuljong, pulver/ alt. fond
2 msk kummin, mald
20 st Lagerblad
3 msk paprikapulver (gärna rökt),
1 msk oregano
4 dl oliv/ rapsolja
Salt & svartpeppar efter smak
Persilja till garnering

Purply

Formbar

purply.se

GULASCH MED PURPLY FORMBAR FÄRS

INSTRUKTIONER:

1. Fräs färs med oljan i botten på en kastrull tills färsen fått färg (Vid 100 pers. eller fler: använd stimkittel). Använd ballongvisp om färsen klumpar sig (alt. omrörare på stimkittel).
2. Tillsätt potatis, lök, paprika, tomatpuré, sambal, vitlök och fräs med färsen tills löken mjuknar (ca 5 min)
3. Tillsätt tomatpuré och resterande kryddor och fräs ytterligare. Låt kryddorna fräsa 1-2 min så smakerna frigörs.
4. Häll i krossade tomater, vatten och buljong/fond. Rör om ordentligt. Koka upp, sänk sedan till låg till medelvärme och låt sjuda under lock i ca 20-30 minuter, tills potatisen är mjuk men inte faller sönder. Rör om då och då. Smaka av med salt, peppar och ev. mer kummin/ paprikapulver.
5. Klipp över persilja till servering. Servera i soppskål med mjukt bröd och en klick gräddfil/ fraiche

Tips:

Förbereda dagen innan - smakar ofta bättre nästa dag. Purply håller sig lika bra i sås som nötfärs.

Använd mer grönsaker t.ex. aubergine, vitkål eller morot.

Ajvar relish eller olivolja är en bra, men fördyrande kompis om du vill förstärka smaken.