



CHEF MAGNUS NAESS'

PURPLYBIFF MED 'NDUJA

MED PURPLY FORMBAR FÄRS

PURPLYBIFF MED ´NDUJA

Här kommer vårt hybridrecept på pannbiff smaksatt med ´nduja (kryddig & bredbar salamipasta från Kalabrien). Här presenterat i ett smakfyllt möte mellan syditalienska och nordiska smaker.

INGREDIENSER:

10 portioner

Pannbiffar:

- 1 kg Purply formbar färs
- 100 g ´nduja (justera för styrka)
- ½ dl potatismjöl (kan bero lite på hur fet ´duja du använder)
- 60 g lök, valfri sort, finhackad
- 1 msk vitlök, pressad
- 2 msk tomatpuré
- ½ dl kött, lök eller grönsaksfond

Gräddsås med tomat:

- 400 g krossade tomater
- 5 dl fraiche
- 3 msk lök eller grönsaksfond
- ½ dl spad från rårörda lingon

Lingon med rödlök:

- 100g rårörda lingon
- 50 g skivad & stekt rödlök

Örtslungad potatis

- 800 g potatis, fast
- 10 g Persilja,
- 1dl Olivolja
- 1 msk Flingsalt

Purply

by

purply.se

PURPLYBIFF MED ´NDUJA

100 portioner

Pannbiffar:

- 10 kg Purply formbar färs
- 1 kg ´nduja (justera för styrka)
- 5 dl potatismjöl (kan bero lite på hur fet ´duja du använder)
- 600 g lök, valfri sort, finhackad
- 1 dl vitlök, pressad
- 2 dl tomatpuré
- 5 dl kött, lök eller grönsaksfond

Gräddsås med tomat:

- 4 kg krossade tomater
- 5 l fraiche
- 3 dl lök eller grönsaksfond
- 5 dl spad från rårörda lingon

Lingon med rödlök:

- 1 kg rårörda lingon
- 500 g skivad & stekt rödlök

Örtslungad potatis

- 8 kg kulpotatis, små & fasta
- 100 g Persilja,
- 1 l Olivolja
- 1 dl Flingsalt

PURPLY

purply.se

PURPLYBIFF MED 'NDUJA

INSTRUKTIONER:

Purplybiff:

1. *Blanda finhackad lök, tomatpuré, vitlök och 'nduja. Blanda väl och rör sedan ner Purply formbarfärs samt fond och rör till en jämn smet.*
2. *Addera sist potatismjöl och justera så att smeten inte är för lös men tillräckligt formbar.*
3. *Forma till biffar. Stek dem i en klick smör och lite olivolja på medelvärme tills de fått en fin stekyta och är genomstekta (ca 3-4 minuter per sida). Ta upp biffarna och lägg åt sidan. För storkök så steker du på ugnsplåt 200 grader i ca 12 min.*

Örtslungad potatis:

- *Grilla potatisarna 200 grader i 20-30 min med olivolja. När de är klara blanda med hackade örter, tex persilja, och flingsalt.*

Lingon med rödlök och gräddsås:

1. *Stek rödlök med lingon och koka såsen: Stek rödlök med smör i en panna tills den mjuknat och fått färg. Tillsätt rårörda lingon och smaka av med ev. lite salt. Ta ur och lägg i en skål.*
2. *I samma kastrull (och för smak) häll tomatkross, lingonspad och fraiche i en och addera gärna stekfett från biffarna. Smaka av med salt, peppar och en nypa socker.*

Servera:

Lägg pannbiffarna i såsen och låt dem puttra med i någon minut.

Servera med örtslungad potatis och lingon/rödlök

Purply

purply.se