

Smashburgare

0,8 kg CO₂/kg Ciona-färs

Cirka 100 stycken

Produkt:	Mängd:
Purply formbar färs	800 g
Havregryn, glutenfria mixade	150 g
Brynt lökfond	50 g
Salt och peppar efter smak	
Rapsolja att steka i	
Blueberry BBQ-dressing	
BBQ-sås	700 ml
Blåbärssylt	300 ml
Pressad lime (kan uteslutas)	5 msk



Tillagningsanvisning:

Blanda ingredienserna till burgarna och förbered alla tillbehör

Forma bollar som är på ca 100g

Hetta upp rapsolja i en stekpanna eller stekbord och stek burgarna på medelvärme så att de får lätt stekyta. Har du inte ett smashjärn går det med en liten kastrull för att "smasha" burgarna.

Salta och peppra efter smak

Servera med hamburgerbröd, Blueberry BBQ-dressing, rostad lök, majonäs, salladsblad, skivad tomt och picklad lök. Kan serveras både i buffé med tillbehören vid sidan eller som färdiga burgare.

Du kan givetvis göra smashburgarna med 100% Purplyfärs eller byta ut havregryn mot köttfärs. Balansen mellan 80-50% animalisk inblandad färs kan du med lätthet bestämma själv.

Om du vill kan du blanda i lite liquid smoke eller rökt paprikapulver i burgarna för en mer "grillad" smak.

Specialkost:

Innehåller lök. Kan innebålla spår av **BLÖTDJUR, FISK, SKALDJUR**.

Purply™

Food for thought

Purplybollar i tomatsås

0,8 kg CO₂/kg Ciona-färs

Cirka 100 portioner

Produkt:	Mängd:
Purply formbar färs	7,5 kg
Havregryn, mixade	700 g
Gul lök, tärnad	150 g
Morot, riven	150 g
Senap fransk	150 g
Lök- eller oxfond	100 g
Tomatsås:	
Tomater, krossade	9 kg
Tomatpuré	1 kg
Vatten	4 liter
Lök, finhackad	2 kg
Morot, finriven	1,5 kg
Lök- eller köttfond	200 g
Basilika, färsk eller fryst hackad	100 g
Kapris, små	200 g
Oregano, torkad 50 g	
Oliv- eller rapsolja	400 g
Salt	50 g
Svartpeppar	20 g



Tillagningsanvisning:

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

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?).

Specialkost:

Innehåller lök. Kan innebålla spår av **BLÖTDJUR, FISK, SKALDJUR**.

Purply™
Food for thought

Wallenbergare á la Purply

0,8 kg CO₂/kg Ciona-färs

Cirka 100 stycken

Produkt:	Mängd:
Purply formbar färs	1 kg
Havregryn, glutenfria mixade	700 g
Gul lök, tärnad	150 g
Timjan, färsk	50 g
Växtbaserad matlagingsgrädde	
Kalv- eller lökfond	100 g
Ströbröd	500 g
Salt och peppar efter smak	
Rapsolja eller margarin att steka i	



Tillagningsanvisning:

Gör smeten till biffar och lägg i ett bleck med ströbröd.

Vänd dem i ströbrödet och gör ett stektest med en liten bit för att fastställa att du är nöjd med sälta och smak

Efter du vänt alla i ströbröd så steker du alla biffar i stekpanna eller stekbord på medelvärme så att de får lätt stekyta.

Ugnsstek dem sedan på 180 grader till 70 grader innertemp.

Servera med kokt potatis, lingon och gräddsky, eller på klassiskt vis med mos, lingon, ärtor och skirat smör. Färsk timjan är supergott till.

Har du ingen färsk timjan till biffarna? Byt ut mot 20 g torkad timjan.

För en havets wallenbergare så kan du istället för lök- eller kalvfond tillsätta smaker av marin karaktär tex matjesspad, fiskfond eller fisksås, och istället för timjan använda dill. Lingon är lika gott till servering.

Specialkost:

Innehåller lök. Kan innebålla spår av **BLÖTDJUR, FISK, SKALDJUR**.

Purply[™]
Food for thought