

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