

Recept

Gräddig clariasfärssås

12 – 15 portioner

Kock: Victor Danling Wendt
Billingskolan (åk F-6)

Ingredienser

1200 g	clariasfärs
2 st	gul lök, finhackade
3 st	vitlöksklyftor, finhackade
2 st	morötter, riven
1 st	liten bit rotselleri, riven
½ dl	tomatpuré
3 dl	vitt matlagningsvin
ca 8 dl	grädde
	fiskbuljong
	färsk finhackad dill
	rivet citronskal
	salt
	svartpeppar

Gör så här

Stek clariasfärs på hög värme i olivolja i en gryta tills färsen är genomstekt. Tillsätt lök, vitlök, morot och selleri. Stek ytterligare 1 minut. Lägg i tomatpuré och vitt vin. Låt koka upp och lägg i buljongtärning och grädde och låt puttra på låg värme. Rör regelbundet och späd eventuellt med lite vatten.

Smaka av med salt, och svartpeppar.

Avsluta med citronskal och dill. Smaka av.

Tack Skövde kommun för receptet!

