

Recept

Klassisk Bolognese på Clariasfärs

12–15 portioner

Ingredienser

1200 g	clariasfärs
2 st	finhackad gul lök
3 st	vitlösklyftor, finhackade
2 st	morötter, riven
1 st	liten bit rotselleri, riven
½ dl	tomatpuré
3 dl	vitt matlagningsvin
2 dl	vatten
1000 g	krossade tomater
	höns- eller fiskbuljong
	torkad timjan
	torkad oregano
	salt
	svartpeppar

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

Gör så här:

Stek Clariasfärs på hög värme i olivolja i en gryta tills färsen är genomstekt alt. på ett bleck i ugnen. Tillsätt lök, vitlök, morot och selleri. Stek ytterligare 1 minut.

Lägg i tomatpuré, vitt vin och krossade tomater. Låt koka upp och lägg i buljong, vatten och örter och låt puttra minst 45 minuter–1 timme under lock.

Rör regelbundet och späd eventuellt med lite vatten.

Smaka av med salt och svartpeppar.

Tack Skövde kommun för receptet!

