

BOLOGNESE CON PURPLY

100 porsjoner

Du trenger:

5 kg Purply-deig
8 kg hakkede tomater
1 kg tomatpuré
3 l vann
2 kg løk, gul/rød, finhakket
1,5 kg gulrot (eller annen rotfrukt f.eks. sellerirot)
200 g løkfond (evt. kjøttfond)
100 g basilikum, frisk/frossen (hakket)
200 g kapers, små
50 g oregano, tørket
400 g olivenolje/rapsolje
Salt og svart pepper, etter smak

Tilberedning:

1. Stek Purply-deig i litt rapsolje, f.eks. på en flatgrill eller i stekepanne, på middels varme.
2. Hakk den opp, slik at det ikke blir store biter. Legg den stekte deigen til side.
3. Fres løk, gulrot/rotfrukt og tomatpuré i olivenolje i en stor gryte til de er myke.
4. Tilsett hakkede tomater, kapers, løkfond, oregano, salt og pepper. Rør inn vann. Kok opp og la det småkoke (gjærne i opptil 20-30 min slik at sødmen fra tomatene kommer frem).
5. Mot slutten tilsetter du den stekte Purply-deigen - og helt til slutt basilikumen. Rør om, og krydre og salte etter ønske.

Serveres med din favorittpasta og annet tilbehør (f.eks. *parmesan, salat, hvitløksbrød*).

Purply

Purply

purply.no

LASAGNE

100 porsjoner

Du trenger:

6 kg Purply-deig
2 kg gul løk, hakket, frossen
2 l vann
5 kg tomater, hakkede (hermetiske)
500 g tomatpuré
1 kg chilisaus
2 ss oregano, tørket
2 ss timian, tørket
10 l lettmelk 1,5 %
1 kg hvetemel
1 kg ostekrem 15 %
150 g buljong (pulver/tørrvare)
Salt & svartpepper etter smak
4 kg lasagneplater

Tilberedning:

1. Stek farsen og løken separat, f.eks. på en flatgrill eller i stekepanne, på middels varme.
2. Kok samtidig hakkede tomater, tomatpuré, oregano, timian og chilisaus sammen med vann og buljong.
3. Tilsett halvparten av melken og all ostekremen, smak til med salt og pepper.
4. Bland hvetemel og resten av melken, og jevn sausen (den må ikke bli for tykk). La det koke opp og smak til.
5. Legg lasagneplater og saus lagvis (begynn og avslutt hver lasagne med et lag saus).
6. Stek i ovn ca. 35 min på 180 grader. Tiden kan variere avhengig av om du bruker ferske eller tørre lasagneplater.

purply

purply.no

PANNBIFF

(En svensk variant av karbonader)

100 porsjoner

Du trenger:

10 kg Purply-deig
500 g gulrot, finrevet
500 g finhakket løk
500 g havregryn, mikset
2 dl fransk sennep (dijon)
Skallet og saften fra 5 sitroner
1 l kjøtt- eller løkfond
1 dl timian
1 ss salt og svartpepper (eller etter smak og behag)
Rapsolje/margarin til steking

Tilberedning:

1. Bland farsen med alle ingredienser, unntatt olje/margarin.
2. Form til små 50 g-biffer og stek på en flatgrill eller i stekepanne på middels varme.
3. Ved steking i ovn: Pensle med flytende margarin og stek i ovnen på 180 grader til kjernetemperatur er 72 grader.
4. Kan også tilberedes i langpanne: Press deigen flatt ut i en smurt form (langpanne), pensle og stek i ovn på 200 grader i 20 minutter. Skjær deretter i ruter.

Serveres gjerne på klassisk vis med fløtesaus, kokte poteter, agurksalat og tyttebær.

purply

purply.no

Chili con Purply

100 porsjoner

Du trenger:

5 kg Purply-deig
500 g tomatpuré
1,5 kg hakket gul løk
150 g presset hvitløk
150 g sambal oelek
2,5 kg hakkede tomater
2,25 kg hvite bønner i tomatsaus
2 kg røde kidneybønner
2 kg paprika, skivet
2 ss spisskummen
2 dl presset lime
1 l grønnsaksbuljong (ev. løkfond/kjøttfond)
Salt etter smak og behov

Tilberedning:

1. Fres deigen sammen med løk, hvitløk og tomatpuré i litt matolje eller margarin.
2. Tilsett hakkede tomater, hvite bønner, røde kidneybønner, spisskummen og paprika.
3. Smak til med krydder, salt, lime og buljong.
4. Senk varmen på gryten til det småkoker.
5. Tilsett vann til riktig volum og jevn med maizena om det er nødvendig.

Server med ris eller andre matkorn (f.eks. byggryn, couscous, bulgur, quinoa), brød, mais, hakket tomat og creme fraiche.

**Kjøp
purply**

purply.no