

I can't believe it's not bolo

Vegetar - 10 personer

Ingredienser

- 500 g NFP- økologisk hakket Planketød
- 1 kg blandede finthakkede suppeurter; selleri, persillerod, pastinak, gulerod
- 4-5 løg, finthakket
- 8-10 fed hvidløg, finthakket
- 1,5 bakke champignon (ca. 300 g), finthakket
- 3 røde peber, finthakket
- 1,5 bdt (ca. 75 g) frisk timian, finthakket
- 1,5 bdt (ca. 75 g) frisk basilikum, finthakket
- 6 ds a 400 gr hakkede flåede tomater
- 5 tsk (ca. 30 g) god tomat pure
- Bouillonpulver, salt og peber efter smag. Evt. en lille sjat fløde, eller creme fraiche - hvis man ønsker saucen lidt cremet.

Tilberedning

1. Klargør alle ingredienserne
2. Sæt en stor gryde med olivenolie over
3. Rist de hakkede rodurter, løg og hvidløg - samt timian og basilikum
Rist gerne i lang tid ved medium-høj varme
4. Tilsæt salt og peber undervejs
5. Rist champignon og peberfrugt på en pande, ved høj varme, tilsæt salt og peber
6. Tilsæt champignon og røde pebre til rodurterne i gryden. Skru ned for varmen, og tilsæt tomatpuré - og lad den riste lidt
7. Tilsæt det tørre Hakket Planketød til gryden med de andre ingredienser
8. Når alt Hakket Planketød er tilsat, sæt gryden tilbage på varmen, og tilsæt hakkede flåede tomater. Tilsæt bouillonpulver - efter smag
9. Lad det hele simre i 30-45 min.

Smag til undervejs, tilsæt evt. lidt "creme fraiche eller en sjat fløde" Kog pasta og server gerne med masser af den bedste parmesan ost