

Spar på kødet



Bolognese af plantekød og fars

10 personer

Ingredienser

- 500 g NFP økologisk hakket plantekød
- 500 g hakket kalv og flæsk
- 1 kg rodurter; gulerod, pastinak og persillerod, finthakket
- 4-5 løg, finthakket
- 8-10 fed hvidløg, finthakket
- 1,5 bakke champignon (ca. 300 g), finthakket
- 3 rød 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 sauce lidt cremet.

Tilberedning

2. Sæt en stor gryde over med god olivenolie
3. Tilsæt de hakkede rodurter, løg og hvidløg samt masser af frisk, hakket timian
Rist gerne i lang tid, ved medium-høj varme
Tilsæt salt og peber undervejs
4. Tilsæt hakket oksekød, og lad det riste godt af sammen med urterne
5. Rist svampe og peberfrugt på en pande ved høj varme, tilsæt salt og peber
6. Tilsæt svampe og pebre til rodurterne i gryden
7. Skru ned for varmen, og tilsæt tomatpure, lad den riste lidt med også. Træk gryden til side
8. Tilsæt det tørre hakkede plantekød til gryden med de andre ingredienser
8. Når alt protein er tilsat - sæt gryden tilbage på varmen og tilsæt hakkede flåede tomater
Tilsæt bouillon pulver efter smag lidt af gangen
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, man kan opdrive.