

Bolognese med linser og grønt	50 personer
<p>Bolognese</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3.2 kg hakket kalv/flæsk • 360 g olivenolie • 1.6 kg linser, anicia eller beluga • 1 kg løg • 55 g hvidløg – 22 alm fed • 1,2 kg gulerod -16 stk • 600 g bladselleri - 16 stængler • 4 tsk chiliflager • 16 g tørret oregano - 24 tsk • 120 g tomatpure - 8 spsk • 12 laurbærblade • 400 g rødvinseddike eller rødvin • 6.5 kg hakket tomat • 6.5 kg vand • 120 g sukker - 8 spsk • Salt • Peber 	<p>Procent af kød</p> <ul style="list-style-type: none"> • 100 % • 11 % • 50 % • 30% • 1,5% • 40% • 20% • 0,3% • 0,5% • 4% • - • 13% • 200% • 200% • 4% • - • -
<ol style="list-style-type: none"> 1. Skyl linserne, læg dem i koldt vand og lad dem trække minimum 30 minutter. 2. Hak løg, hvidløg, gulerod og bladselleri fint på foodprocessor. 3. Varm olien i stor gryde eller på kipsteger. 4. Sauter løg, hvidløg, gulerod, bladselleri til det er let gyldent ca. 10 minutter ved middelvarme. Krydr med salt. 5. Tilsæt hakket kød og brun ved høj varme. 6. Tilsæt tomatpure, chiliflager, oregano, laurbær og eddike eller vin. 7. Tilsæt drænede linser, hakket tomat og vand. Krydr med salt og peber og lad det koge ved lav varme ca. 1-1,5 time. 8. Rør jævnlgt og tilsæt mere væske, hvis nødvendigt. 9. Tilsæt oregano og sukker og smag til med salt og peber. 	

STØTTET AF:

novo nordisk
fonden

NORDEA
FONDEN

ET SAMARBEJDE MELLEM

 Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Styrelsen for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri

 MADKULTUREN
MADKULTUREN

SMAG
DIG
FREM