

4 Klare fordele VED AT SKIFTE KØD UD MED BÆLG

1

MERE ØKOLOGI

24% → 81%

2

MINDRE CO2

27kg. → 2kg.

3

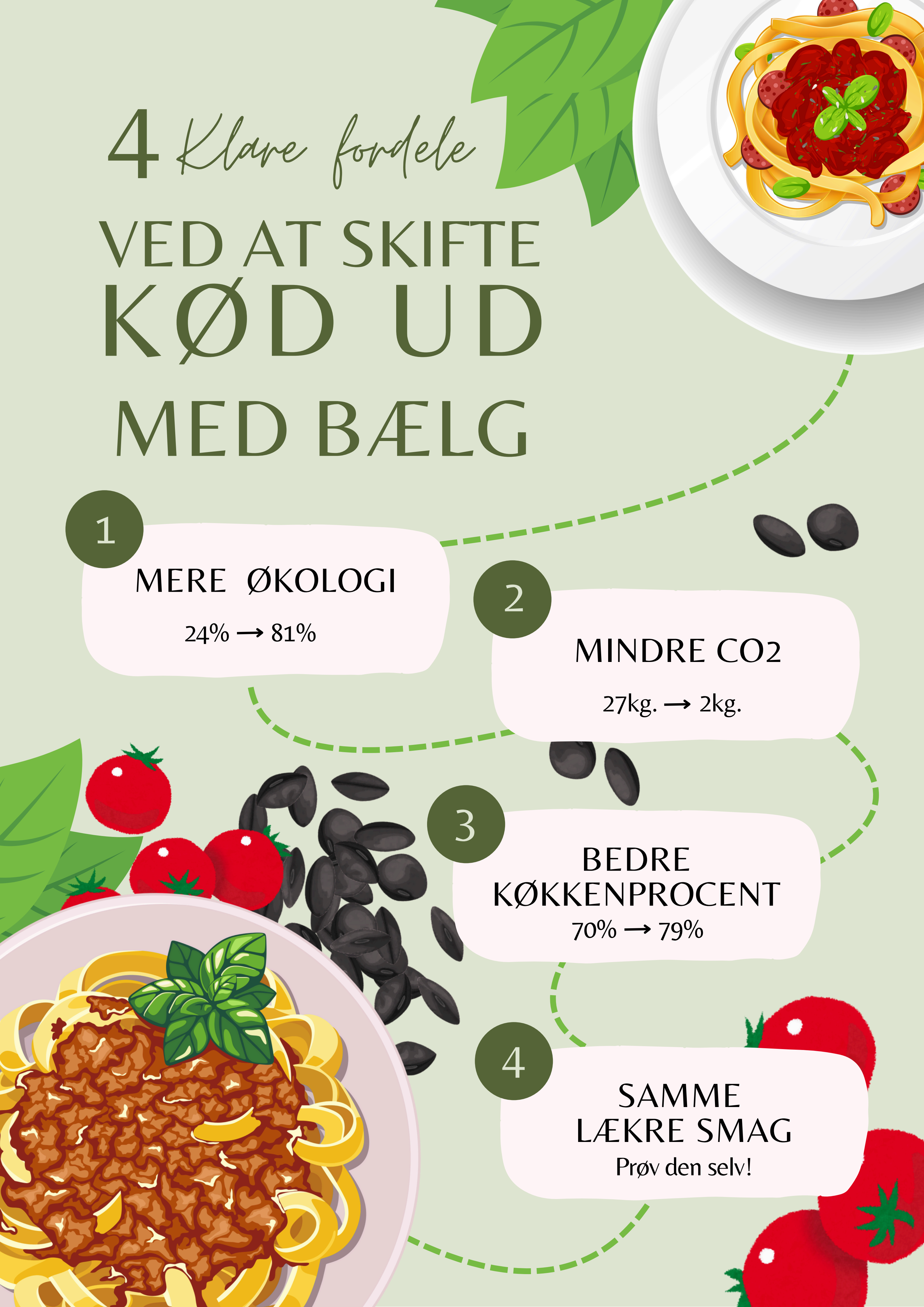
BEDRE
KØKKENPROCENT

70% → 79%

4

SAMME
LÆKRE SMAG

Prøv den selv!



Prøv selv BELUGA BOLOGNESE OPSKRIFTEN

RAGU ALLA BOLOGNESE

INGREDIENSER

100 g. Røget bacon i skiver
400 g. Flåede tomater
200 ml. Rødvin - Château Landereau
50 ml. Sødmælk 3,5%
100 g. Øko Løg
100 g. Øko Gulerødder
100 g. Øko Bladselleri
25 g. Øko Hvidløg
25 g. Øko Tomatkoncentrat 28-30%
50 ml. Øko Ekstra jomfruolivenolie
500 g. Hakket oksekød 6-8%

FREMGANGSMÅDE

Smelt den hakkede bacon med olivenolie i en tung gryde og sæt til side. Brun det hakkede oksekød i samme gryde og sæt til side. Sautér brunois af løg, hvidløg, bladselleri og gulerod indtil de er gyldne, men ikke brunede. Skru op for varmen til middel og tilsæt så hakket oksekød og bacon. Tilsæt tomatpuré, hæld rødvinen ved og lad den koge op, så alkoholen fordamper. Tilsæt flåede tomater og rør det hele godt sammen. Lad den simre i en time under låg og rør sødmælk i halvvejs gennem kogetiden. Smag til med salt, peber og evt. cayennepeber.

BELUGA BOLOGNESE

INGREDIENSER

200 ml. Rødvin - Château Landereau
200 g. Øko Belugalinser
200 g. Øko Champignon
25 ml. AMA Cuisine til madlavning 15%
100 g. Øko Løg
100 g. Øko Gulerødder
100 g. Øko Bladselleri
25 g. Øko Hvidløg
25 g. Øko Tomatkoncentrat 28-30%
400 g. Øko Flåede Tomater
50 ml. Øko Ekstra jomfruolivenolie
50 g. Øko Grøntsagskoncentrat

FREMGANGSMÅDE

Steg finthakkede champignoner hårdt af i en tung gryde og sæt til side. Sautér brunois af løg, hvidløg, bladselleri og gulerod i samme gryde indtil de er gyldne, men ikke brunede. Skru op for varmen til middel og tilsæt en ekstra skefuld olivenolie sammen med tomatpuré. Kom belugalinser, champignoner og rødvin ved og lad det koge op, så alkoholen fordamper. Tilsæt flåede tomater, og rør det hele godt sammen. Spæd til med grøntsagskoncentrat opblandet med vand, og tilføj efter behov. Lad det simre under låg i 45 minutter, og rør plantefløden i efter 30 minutter. Smag til med salt, peber, røget paprika og evt. cayennepeber.