

# Älgköttfärssås med pasta

100 portioner

5 kg älgfärs

1 kg morot, skalad, riven

1 kg palsternacka, skalad, riven

1 kg gul Lök, riven

1 kg blekselleri, riven

20 st vitlöksklyftor, riven

8 st röd chili

4 kg krossad tomat

3 kg chilisås

3 kg tomatpuré

1 kg köttbuljong

salt, peppar, socker, basilika, oregano

Gör så här:

Fräs de rivna grönsakerna på stekbord i olja. Lägg dem sedan i kokkärl. Dela den röda chilin och ta bort kärnorna (spara och torka till att odla egna chili). Fräs älgfärsen gyllenbrun på stekbord och lägg i kokkärlet tillsammans med grönsakerna. Tillsätt tomatpuré, chilisås och tomatkross. Smaka upp köttfärssåsen med köttbuljong, basilika, oregano, socker, salt och peppar. Låt puttra under lock i minst 2 timmar.

Servera med nykokt spaghetti.

Tångvallaskolan, Vellinge