



Hapankaali -bolognese

Herkulliset ruokaohjeet osoitteesta www.rasilaisenhapankaali.fi

Ainekset



400 g	jauhelihaa (9,5 %)
100 g	sipulia hienonnettuna
200 g	Rasilaisen valkosipulihapankaalia valutettuna
400 g	tomaattimurskaa
2 rkl	vasikan fondia
2 tl	ruokosokeria
1½ tl	suolaa
½ tl	jauhattua mustapippuria
4-5 dl	vettä
½ dl	tuoretta basilikaa hienonnettuna
1-2 rkl	öljyä paistamiseen

Ruokaohje

- 1 Ruskista jauheliha, lisää joukkoon sipuli ja kuullota. Lisää valutettu valkosipulihapankaali, kääntele hetki.
- 2 Lisää tomaattimurska, fondia, ruokosokeri, suola ja pippuri. Anna kiehahtaa.
- 3 Lisää vesi ja anna kiehua hiljalleen vähintään 30 minuuttia, mieluummin 60 minuuttia.
- 4 Tarkista maku, viimestele tuoreella basilikalla.
- 5 Tarjoa spagetin ja juustoraasteen kera.

Resepti: Mimmikaroliina

