

Vegetarisk köttfärsås – 15 portioner

1200 g Simsufärs

3 st Gul lök, hackad

6 st klyftor Vitlök, pressad

2 tsk Basilika - torkad

2 tsk Oregano - torkad

6 msk Tomatpuré

1200 g Krossade Tomater

4 msk Grönsaksbuljong

4 msk Japansk soja

1 krm Tabasco

2 msk paprika pulver

1 tsk ancho chili pulver

3 krm Salt Fint

3 krm Svartpeppar Malen

6 msk matolja

10 dl vatten

Fräs lök och vilök i oljan tills de mjuknat lite. Tillsätt tomat pure och fräs ytterligare 2 minuter. Tillsätt allt det övriga utom färsen. Låt sjuda i 15 minuter. Tillsätt färsen och sjud ytterligare 5 minuter. Smaka av!

Servera med pasta och riven härlig parmesan, kanske toppa med lite strimlad färsk basilika.