



Recept!

reso.nu

Vildsvinsbolognese

Vildsvinsbolognese med smörstekta potatisgnocchi och riven parmesan.

Ingredienser för 10 port

1kg	Vildsvinsfärs
500g	Fläskfärs
2st	Finhackad lök
1 st	Finhackad vitlöksklyftor
2st	Finhackad morot
1 st	Finhackad palsternacka
1 bit	Finhackad rotselleri
½ dl	Hackad timjan och rosmarin
6 st	Krossade enbär
3 dl	Tomatpuré
½ liter	Rödvin
1 L	Kycklingbuljong
	Salt och svartpeppar
1,2 kg	Kokta gnocchi
200g	Smör
	Riven Parmesan

Så här gör du:

Bryn färsen och grönsakerna i omgångar och lägg i en stor gryta. Sista omgången tillsätter du tomatpuré och fräser med det en liten stund, tillsätt rödvinet och koka ur panna och håll allt i grytan. Tillsätt buljongen, örterna och små puttra i 40 min. smaka av med salt och svartpeppar.

Stek gnocchin i smör till en gyllenbrun färg, krydda med salt och svartpeppar.

Servera omgående med vildsvinsbolognese och riven parmesan.

En fräsch sallad och nybakt bröd är alltid välkommet.