

Bolognese med kaffeslat

Spaghetti med bolognese er en sikker vinder! Og når du en tidlig onsdag aften rejser dig fra kaffen for at lave mad, så i stedet for at smide resterne af kaffen i kanden ud, skal du putte dem i sovsen. Det giver en dejlig dybde til bolognesen, og du undgår samtidig spild - det er da en ren vindersag!

Ingredienser:

- 400 g okse eller plantefars
- Op til 2 dl kaffeslatter
- 2 dåser hakkede tomater
- 1 bakke champignon
- 2 peberfrugter
- ½ chili (kan undlades)
- 2 fed hvidløg
- 1 løg
- 1 tsk timian
- Salt, peber og evt. lidt sukker eller brun farin
- Olie til at stege i
- Spaghetti



Fremgangsmåde:

1. Svits først finthakkede hvidløg, timian løg og chili i olie. Tilsæt dernæst farsen, som brunes.
2. Tilsæt hakkede peberfrugter, champignon og timian.
3. Tilsæt hakkede tomater og kaffe.
4. Lad det simre i lidt tid.
5. Smag til med salt, peber og evt. lidt sukker eller brun farin.
6. Kog spaghetti.
7. Servér og nyd!

Grums er genialt

Kaffegrums og kaffesjatter er lækkert. Det lyder måske lidt mærkeligt, men det er det. Der er et kæmpe potentiale i de ting, som du smider i skraldespanden. Når du har brygget en kop kaffe, udnytter du kun 1 % af kaffeplantens næringspotentiale. Det er en skam, og det skal vi væk fra. Derfor udvikler vi løbende opskrifter, hvor du kan anvende dine rester – både grums og sjatter.

Det gør vi, fordi vi har en vision om, at i 2030 skal vi udnytte hele kaffeplantens potentiale og have intet spild. Vi kalder visionen for Circular Coffee Community, hvor kaffen anvendes cirkulært, ressourcer optimeres og spild begrænses. Du kan være med til at gøre en forskel ved at tænke og forbruge cirkulært.

Læs mere på www.peterlarsenkaffe.dk

