



Lars från Djurås gör Sveriges godaste köttfärssås

Nu har Heinz, tillsammans med svenska folket, korat Sveriges godaste köttfärssås efter en kampanj på företagets Facebooksida. Vann gjorde Lars Silfwerplatz från Djurås med sin "Lycopersicum sås". Under tävlingens gång delade över 500 matlagningsintresserade svenskar med sig av sitt bästa köttfärssåsrecept.

I januari startade Heinz jakten på Sveriges godaste köttfärssås i varumärkets största nordiska Facebooksatsning någonsin. Kampanjen gick ut på att skicka in sitt godaste köttfärssåsrecept och berätta hemligheterna bakom tillagningen. Över 500 matlagningsintresserade runt om i landet deltog med sitt bästa recept. Vann gjorde Lars Silfwerplatz från Djurås med sin "Lycopersicum sås". Förutom den traditionella köttfärsen innehåller Lars recept spännande ingredienser som kantareller och salsicciakorv.

– Det känns jätteroligt att både svenska folket och Heinz-juryröstat på mig och att de gillar min köttfärssås. Jag har alltid gillat att laga mat och får ofta komplimanger för min "Lycopersicum sås". Det känns superkul att ha fått ett kvitto på att min köttfärssås faktiskt är så god som jag själv tycker, säger Lars Silfwerplatz.

Utav alla bidrag som strömmade in under tävlingsperioden gick de tio som skrapat ihop flest röster på Facebook vidare till final. En jury provlagade samtliga tio finalrecept för att kora den slutgiltiga vinnaren. Priset är en resa för två till köttfärssåsens hemstad Bologna.

– Lars recept var det som stack ut bland de tio finalisterna. Hans köttfärssås var inte bara god, Lycopersicum är det latinska namnet för tomatplanta så genom att kalla såsen för just "Lycopersicum sås" går Lars tillbaka till Heinz rötter och kombinerar arvet av tomater med ingredienser av idag. Detta gör Lars recept till ett recept i sann Henry John Heinz-anda, säger Louise Stenberg, Nordic brand manager på Heinz.

Vill du också laga Lars "Lycopersicum sås"? Här kommer receptet:

- 2 gula lökar
- 4 vitlöksklyftor
- 500 g köttfärs
- 2 dl kantareller
- 2 msk Heinz Tomatpuré
- 3 msk balsamvinäger
- 1 burk krossade tomater

3 msk kalvfond
2 dl vatten
2 dl grädde
1 dl Heinz Chilisås
150 g salsiccia
4 msk smör

Gör så här

Fräs hackade lökar, kantareller, skivad salsiccia och köttfärs i smör. Tillsätt tomatpuré, balsamvinäger, krossade tomater, kalvfond, grädde, Heinz Chilisås och vatten. Koka långsamt och länge. Smaka av med salt och svartpeppar. Tillagas med fördel över öppen eld. Avnjuts med nykokt pasta, parmesan, Heinz Ketchup och i sällskap av familj och vänner.

För mer information, vänligen kontakta:

Louise Stenberg, Nordic Brand Manager Heinz

Tel: 042-38 86 90, 0733-14 75 18

E-post: louise.stenberg@nl.hjheinz.com

Om Heinz

Heinz grundades 1869 i USA och finns sedan 1950-talet på den svenska marknaden. Heinz genomskinliga ketchupflaska har blivit kultförklarad och förutom den klassiska ketchupen och vita bönor i tomatsås har Heinz i Sverige även lanserat naturella bönor, chilisås, ekologisk ketchup, ketchup med mindre socker och mindre salt, sex kalla såser, BBQ sauce, tomatpuré samt Tomato Frito. Läs mer på www.heinz.se eller www.facebook.com/HeinzSverige.