

# TOMATSOVS

TIL: 4 PERS.  
TID: 40 MIN.



SÆSON

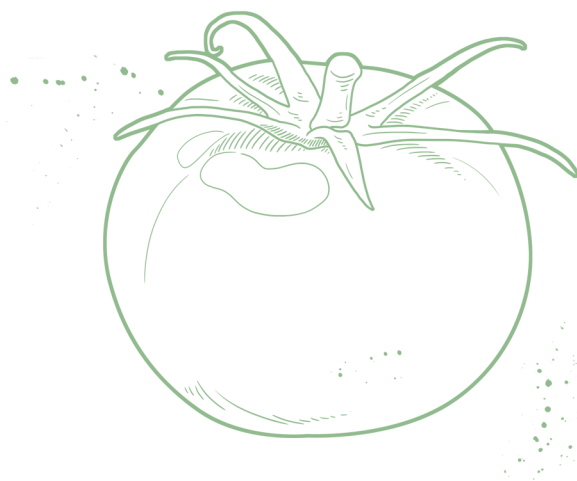
HELE ÅRET

## DET SKAL DU BRUGE

1 fed hvidløg  
2 løg  
2 spsk. olie (f.eks. olivenolie)  
2 dåser hakkede flåede tomater  
Friskkværnet peber  
2-3 tsk. tørrede krydderurter  
(f.eks. basilikum, oregano eller timian)  
1 tsk. groft salt  
2 tsk. eddike  
(f.eks. mørk balsamico)  
4 tsk. tomatpuré  
4 tsk. sukker eller honning

## SÅDAN GØR DU

1. Pil hvidløg og løgene og hak det fint.
2. Lad olien blive varm i en gryde. Steg løg og hvidløg ved lav varme i 5-6 minutter til de er klare.
3. Kom flåede tomater i og lad blandingen koge ved svag varme og uden låg i ca. 15 minutter. Tilsæt peber og krydderurterne. Lad det koge i 8-10 minutter mere.
4. Smag tomatsovsen til med salt, eddike, tomatpuré og sukker.
5. Tomatsovsen skal nu være jævn og tyk. Ellers kan du lade den koge videre lidt længere.



## TIPS OG TRICKS

- Eksperimenter dig frem med at tilsætte forskellige friske og tørrede krydderier til tomatsovsen, f.eks. karry, frisk hakket chili, salvie eller stødt stjerneanis.
- Tomatsovsen kan blendes med en stavblender, hvis du vil have en helt ensartet konsistens.
- Du kan tilberede tomatsovsen dagen i forvejen, det bliver den bare bedre af.
- Bliver der en rest tomatsovs til overs kan den fryses ned eller bruges til hjemmelavet pizza.
- Til pizza kan tomatsovsen også tilberedes uden opvarmning og bare blendes.