

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)

TILSMAGNING

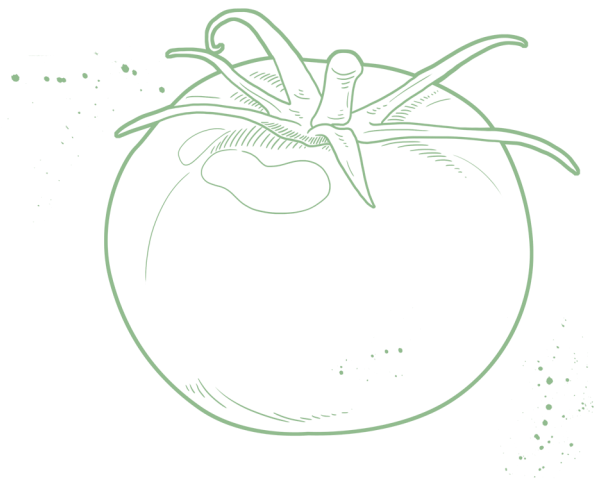
1 tsk. groft salt
2 tsk. eddike
(f.eks. mørk balsamico)
4 tsk. tomatpuré
4 tsk. sukker

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.

TILSMAGNING

1. Smag tomatsovsen til med salt, eddike, tomatpuré og sukker.
2. 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.