

Tomatsaus

Ingrediensar

- 1 løk
- 1–2 kvitløkfedd
- 2 ms olivenolje
- 1 boks hakka hermetiske tomatar
- 400 g ferske cherrytomatar
- 1–2 ms tomatpuré
- ½ ms tørka oregano
- 1–2 ts sukker
- ½ ts salt
- ¼ ts pepar
- fersk basilikum

Reiskapar

- kokkekniv
- reinsekniv
- fjøl
- matskei (ms)
- teskei (ts)
- kjele
- røreskei
- arbeidstallerken
- stavmiksar

Oppskrift

1. Finhakk 1 løk og 1–2 kvitløkfedd.
2. Surr løk og kvitløk i ein varm kjele med 2 ms olivenolje.
3. Ha i 1–2 ms tomatpuré og 1 boks med hakka hermetiske tomatar.
4. La sausen småkoke på svak varme i 5 minutt.
5. Smak til med sukker, oregano, salt og pepar.
6. Del cherrytomatane i to og bland dei inn mot slutten av koketida.
7. Ha i vatn om sausen er for tjukk.
8. Bruk stavmiksar dersom du ønskjer at sausen skal vere heilt glatt.
9. Strø over fersk basilikum til slutt.

Tomatsaus kan du bruke til spagetti, lasagne, pizza og som base for heimelaga tomatsuppe.