

Tomatsaus

Ingredienser

- 1 løk
- 1–2 hvitløkfedd
- 2 ss olivenolje
- 1 boks hakkede hermetiske tomater
- 400 g ferske cherrytomater
- 1–2 ss tomatpuré
- ½ ss tørket oregano
- 1–2 ts sukker
- ½ ts salt
- ¼ ts pepper
- fersk basilikum

Redskaper

- kokkekniv
- rensekniv
- fjøl
- spiseskje (ss)
- teskje (ts)
- kjele
- røreskje
- arbeidstallerken
- stavmikser

Oppskrift

1. Finhakk 1 løk og 1–2 hvitløkfedd.
2. Surr løk og hvitløk i en varm kjele med 2 ss olivenolje.
3. Tilsett 1–2 ss tomatpuré og 1 boks med hakkede hermetiske tomater.
4. La sausen småkoke på svak varme i 5 minutter.
5. Smak til med sukker, oregano, salt og pepper.
6. Del cherrytomatene i to og bland dem inn mot slutten av koketiden.
7. Tilsett vann hvis sausen er for tykk.
8. Bruk stavmikser hvis du ønsker at sausen skal være helt glatt.
9. Strø over fersk basilikum til slutt.

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