MatVit.no

Oppskrift

“Chunky” Tomatsaus

Vanskelighetsgrad: Enkel
Tidsbruk: Ca 1,5 time

Ingredienser

2 ss nøytral stekeolje
1 stor løk, finkuttet
1 stor gulrot, finkuttet
1 ss tomatpure

Ca 800 g hermetisk tomat hakket (2 bokser)
2 ts sukker + eventuelt litt mer for justering
2 ts oregano
1/2 ts salt
1/4 ts pepper

Fremgangsmåte

1. Stek løk og gulrot i olje i ca 7-10 minutter på medium varme. Løken skal bli blank, men ikke brunstekt.
2. Ha i tomatpure og stek par minutter videre.
3. Ha i bokstomat og resten av ingrediensene og kok opp.
4. Småkok en times tid på lav varme til den er tykk. Rør om av og til, og smak til underveis.

Noen hermetiske tomater er syrligere enn andre. Derfor er det viktig å smake til med sukker etter at det har kokt litt. Hvis det blir alt for søtt, så kan du justere med litt eddik.

Hvis du ikke skal bruke sausen i dag, så avkjøl den i vannbad til bruk senere. Rør ofte, så skal den være avkjølt på et kvarters tid. Hell så sausen over i egnet beholder for frys/kjøl.

Tomatsausen holder seg minst 5 dager i kjøleskapet eller mange måneder i fryseren.

Se **www.matvit.no** for full oppskrift med flere bilder og detaljer