

inköpslistan.se

Av: Jonas&Hanna

8 port

Grönsaker, Såser & röror

MUSTIG TOMATSÅS

Ingredienser

6 burkar tomater, hela
2 st selleri *(stjälkar)*
2 st morötter *(små)*
6 klyftor vitlök
3 st lök, gul
2 msk honung
4 msk tomatpuré

Gör så här

Använd en vass kniv, skär löken i tunna små bitar och fräs den långsamt i en kastrull med rikligt med olivolja. Fortsätt med vitlök, morötter och selleri som också skall skäras tunnt. Fräs resten av ingredienserna bland löken tills de har mjuknat, men inte tagit färg.

Höj värmen något och slå på 2,5 dl rödvin som till största delen får ånga bort. Häll sedan i tomaterna.

Låt det hela puttra i minst 2h, rör om då och då (oftare mot slutet). När såsen är färdig skall den inte vara vattnig utan rejält ihopkokt och ingredienserna nästan "sammansmälta".

Använd direkt till pasta, som pizzabas, eller köttfärssås (den blir enormt god)