



bild saknas

- ▮ 6 port
- ▮ Grönsaker, Såser & röror, Fest

## PASTASÅS TOMAT

### Ingredienser ▮

- 3 st lök, gul
- 1 st paprika, grön
- 1 st paprika, gul
- 1 st paprika, röd
- 2 burkar tomater, hela
- 1 dl chilisås
- 2 burkar pastasås (*a:290g Vitlök*)
- 1 tärning buljong, grönsak
- 1,5 dl grädde, visp
- 2,5 msk smör
- 3 msk rapsolja
- 2 krm cayennepeppar
- 1 krm svartpeppar
- 1 krm vitpeppar
- 2,5 msk mjöl, vete
- ▮ Ca: 5 dl vatten

### Gör så här ▮

Skär Paprika o Lök i cm, stora bitar.  
Bryn i en stor och vid-gryta på het värme i margarin och olja, 10min. Häll på 1,5dl vatten. Koka upp. Lyft ur grönsakerna.  
Bryn smör o mjöl(redning).Slå på vattnet  
Koka upp. Lägg i tomater(Delade i bitar.  
Ta bort ev.skinn)  
och pastasåsen, buljongtärningen. Sjud på svag värme i ca:20 min, under omrörning, i med grönsaker, chilisås och grädde efter 15 min.  
Salta, krydda efter behag o behov.