Italiensk tomatsaus (Marinarasaus)



Ingredienser

♥ 0,5 løk
♥ 1 liten gulrot
♥ 1 stangselleri
♥ 2 ss olivenolje
♥ 1 hvitløksbåt
♥ 2 ss finhakket, fersk persille
♥ 2 ss finhakket, fersk basilikum
♥ 1 boks hermetiske, hakkede tomater
♥ 2 ss tomatpuré
♥ salt og kvernet pepper

Fremgangsmåte

Finhakk løk, gulrot og selleri og fres dette med olje i en stekepanne på middels varme. Stek til løken er gyllen. Tilsett presset hvitløk og finhakkede urter, og deretter hermetisk tomat og tomatpuré. La dette småkoke i 10 -15 minutter, til bitene blir møre og sausen tykkere. Smak til med salt og pepper.

Hvis du ønsker en glattere saus, kan du kjøre den raskt sammen i en food processor. Jeg liker tomatsausen tykk og «chunky», men det er bare å spe med vann og litt mer olivenolje dersom du ønsker sausen tynnere.

Tips

♥ Oppskriften er beregnet på en liten porsjon som passer til småretter og dipp. Lag gjerne større porsjon og frys ned!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/italiensk-tomatsaus-marinarasaus