

VÅR BÄSTA
TOMATSÅS

vikentomater[®]

Varje familj har nog sitt eget favoritrecept på tomatsås. Det här är familjen Olofssons bästa – den gör vi förstås alltid på våra egna Vikentomater.

1½ kg plommontomater, t ex Pluroma,
Organza eller Corianne
2 rödlökar
2 lagerblad
3 dl röd balsamvinäger
1 dl farinsocker
1 dl tomatpuré
1 tsk cayennepeppar
2 tsk paprikapulver
1 msk färsk basilika
1 msk färsk timjan
salt, svartpeppar

Finhacka tomater och lök. Lägg hacket i en kastrull och låt koka på svag värme tillsammans med vinäger och lagerblad i 1½ timme. Rör om då och då. Tillsätt socker samt övriga kryddor och låt koka ytterligare 5–10 minuter – servera!

Tomatsåsen är god som den är till pasta, men kan även utgöra grund för en köttfärssås. Överbliven tomatsås förvaras på rena burkar i kyl eller frys. Gör gärna en extra stor sats på säsongens sista Vikentomater så att du har hela vintern!

Mer nyheter, info och recept på
www.vikentomater.se