



Professionel forarbejdning



Kreative retter



Friske og smagfulde råvarer

SOLES CANTINA

TOMAT SAUCE

- Du skal bruge:
 - 1 rødløg
 - 1 stort fed hvidløg (eller to små)
 - 2 spsk tomatpure
 - 1 dåse hakkede eller flåede tomater.
 - 1 spsk flydende honning
 - 1 spsk eddike (gerne æblecider)
 - 1 bundt frisk basilikum
 - 2 spsk olivenolie
 - ½ teske paprika samt salt og peber.
- 1. Pil og hak både løg, hvidløg og basilikum groft.
- 2. Kom alle ingredienser (på nær basilikum og olie) i et stavblender glas og blend til du har en cremet sauce
- 3. Tilsæt hakket basilikum og blend igen imens olien tilsættes.
- 4. Smag til med salt, peber, honning og eddike.

Brug din hjemmelavede tomatsauce til gullasch, pizza, kylling fisk, ja stort set alt hvad du har lyst til. Der opdateres løbende med ny saucer.

Bon Appetit

