



## SYDEUROPA

### Världens enklaste tomatsås

Recept för cirka 8 småportioner

#### Ingredienser

½ gul lök  
1 burk krossade tomater  
1 vitlöksklyfta  
2 msk olja eller 30 gram smör  
½ tsk salt  
1 krm malen svartpeppar  
Ev. 1 krm socker

#### Redskap

Skärbräda  
Liten kniv  
Kastrull  
Sked  
Matskedsmått  
Teskedsmått  
Kryddmått

#### Gör så här:

Ta bort det yttersta skalet på den gula löken och vitlöksklyftan. Dela löken mitt itu och skär bort den yttersta änden.

Häll krossade tomater i en kastrull, lägg i lökhalvan, den hela vitlöksklyftan, fettet och saltet. Låt puttra i en halvtimme och rör om då och då.

Ställ kastrullen åt sidan och ta upp lökarna med en sked. Smaka av med salt, peppar och ev lite socker.

#### TIPS!

Smaksätt tomatsåsen med någon örtekrydda eller lite balsamvinäger.