



## Rå tomatsauce

En skøn og forfriskende sauce om sommeren. Brug helt modne tomater - de smager af allermest! Fin til stegt kyllingebryst og fisk – eller spis bare sauceen vendt i nykogt pasta med friskrevet parmesan.

★ ★ ★ ★ ★ (0)

[Bedøm opskrift](#)



30 min

Mar – Nov

Dagligt grønt

Lav på gluten

Lav på laktose

# Ingredienser

4 pers.

1 kg modne tomater

2 løg

1-3 fed hvidløg

20 g ansjoser i olie

1 spsk olie

2 spsk saltede kapers

Salt, peber og sukker

1/2 bdt basilikum, grøn

# Tilberedning

- 1 Skær et kryds i toppen af tomaterne og kom dem i kogende vand i 1 min.
- 2 Kom dem herefter i koldt vand.
- 3 Flå tomaterne, fjern kernerne og skær dem i tern.
- 4 Svits finthakket løg, hvidløg og ansjoser i olien et par min.
- 5 Tilsæt tomater og kapers og varm det igennem et øjeblik.
- 6 Tomaterne må IKKE koge – ellers mister de den rå smag.
- 7 Smag til med salt, peber og sukker og vend strimlet basilikum i tomatsaucen.

