

# Hjemmelaget tomatsaus

Hjemmelaget tomatsaus – supergod både på pizza og til pasta!

## Ingredienser:

- 10 modne plommetomater
- 2 hvitløkfedd
- 1 ss olivenolje
- 10 basilikumblader, ta gjerne vare på stilken
- 1 ts sukker
- salt og kvernet pepper

## Fremgangsmåte:

- Fjern stilkfestet med en liten kniv og del tomatene i to langs med «ekvator». Skvis forsiktig ut all innmaten og gni det gjennom en sil. Ta vare på all tomatsaften, men kast frøene.
- Bruk en vid panne, og fres finhakket hvitløk blank i olivenoljen.
- Legg i de halve tomatene med snittflaten ned i pannen.
- Tilsett tomatsaften og la det koke noen minutter under lokk til skinnet løsner på tomatene. Dra gjerne av tomatskinnet. (Det er ikke nødvendig, men kan gjerne gjøres hvis skinnet løsner enkelt.)
- Tilsett stilken fra basilikumbladene og kok sausen videre uten lokk til den tykner skikkelig, ca. 15–20 minutter.
- Fjern basilikumstilkene og kjør sausen med en stavmikser.
- Tilsett hakkede basilikumblader og smak sausen til med en klype sukker, salt og kvernet pepper.

