

Tomatsauce

Ingredienser: (Giver ca. 7 liter tomatsauce afhængig af saften i tomaterne.)

- 5 kg tomater – modne og groft hakkede
- 1 -> 1,5 kg røde og hvide løg – groft hakkede
- 5-6 fed hvidløg – groft hakkede
- 2 grønne courgetter/squash – groft hakkede
- 1-2 dl god olivenolie
- 3 små dåser tomatpuré
- Chili 3-4 medium stærke eller efter behag
- Oregano – 5-6 spsk. Tørret eller hvis du bruger frisk øges mængden med 2-3 gange.
- Basilikum – 5-6 spsk. Tørret eller hvis du bruger frisk øges mængden med 2-3 gange.
- Persille og/eller Herb de Provence – tørret 5-6 spsk.
- Fennikel – ristet af og knust i en morter 1-2 tsk.
- Salt – 4-6 spsk. Groft
- 2-4 tsk. Knust Sort Peber
- Rødvinseddike – 2 spsk.
- Atamon
- Evt. smag til med sukker eller andet du synes den mangler

Kom olie i en stor gryde (min. 10 liters) og svits løg, hvidløg og chili godt sammen – de må ikke tage farve men når løgene er glasklare, kommer du herefter tomaterne, courgetterne, krydderier og urter i og lad det hele koge op og simre lidt inden du eventuelt bruger en stavblender til at jævne sauceen med. Selv har jeg brugt en blender til sådan en stor portion. Det er måske lidt bøvlet at hælde frem og tilbage, men det virker bedst for mig på den måde. Prøv dig frem. Når det hele er blendet godt sammen koges det op igen og får lov at simre en fem minutters tid. Smag herefter på sauceen og tilset det du synes den mangler af f.eks. salt, sukker, krydderier m.v.

Kommes straks på rene skoldede og Atamon-skyllede glas. Vær OBS på at det er meget, meget varmt så du ikke brænder dig. Brug helst en tragt med stor åbning til dine glas, så er det lettere.

Husk at bruge glas der kan lukkes tæt. Lad tomatsauceen stå i et par dage til den har sat sig. Den kan holde sig i hvert fald et års tid. God syltning



Hanne Solberg

alverdenschili.chilikon.dk

chilikon.dk

cocone.dk
hannesolberg.cocone.dk

ALverdens chili

et **CHILIKON**

encyklopedia

