



Foto: Stefan Almers

## Tomatsås till grillat kött

Ingredienser 10 personer

---

|         |                            |
|---------|----------------------------|
| 1 st    | lök, gul                   |
| 0,5 dl  | olivolja                   |
| 4 st    | tomater, mogna             |
| 0,5 dl  | vatten                     |
| 0,5 tsk | salt                       |
| 1 krm   | socker                     |
| 1 msk   | tomatpuré                  |
| 1 krm   | kryddpeppar, mald          |
| 1 krm   | muskotnöt, mald            |
| 1 st    | vitlök, klyfta, pressad    |
| 1 msk   | basilika, finhackad, färsk |

## Tillagning

### Passar till det grillade köttet.

1. Skala och hacka löken. Fräs den i olivolja i en kastrull. Tillsätt tomaterna, skurna i bitar samt vatten, salt och socker. Koka sakta under lock 30 min.
2. Smaksätt med tomatpuré, kryddpeppar, muskot, vitlök och basilika. Låt koka ytterligare 5 min. Mixa och låt kallna.