

Sötsur tomatsås

Total tid **110 Min.** 20 Min. Tid för förberedelse **90 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
170 kJ / 40 kcal

Fett: **0,4 g** Protein: **1,3 g**
Kolhydrater: **7,7 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

500 g	romatomater
1 st	gul romatomat, stor
0,5 st	söt lök
3	vitlösklyftor
50 ml	<u>Kikkoman naturligt bryggd reducerat saltinnehåll sojasås</u>
0,5 tsk	TABASCO® Pepper Sauce
1 msk	äppelvinäger
3 tsk	honung
1 msk	<u>Kikkoman Teriyaki marinad</u>
0,5 msk	torkad basilika
2 tsk	nymalen svartpeppar

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Skölj och ansa grönsakerna, ta bort stjälkar och kärnor. Fyrdela och koka tomaterna i 30 minuter under omrörning tills vätskan avdunstat. Sila genom en sil.

Steg 2

Skala och fintärna den gula tomaten. Finhacka vitlöken och löken och lägg dem tillsammans med den gula tomaten i tomatsåsen. Koka på svag värme och rör om då och då. Tillsätt alla kryddorna och låt koka i 2–3 minuter. Du kan puréa såsen i mixer eller låta grönsaksbitarna vara som de är.

Steg 3

Fyll såsen i rena, torra konserveringsglas, förslut med lock och ställ in i den förvärmade ugnen. Sterilisera i ca 30 minuter i 120 °C. Låt svalna över natten. Vänd inte glaset upp och ned.

Steg 4

Tillsammans med andra grönsakssorter och kött utgör såsen en perfekt bas för ris- och pastasåser samt för såser för andra spannmål.