

Sursøt tomatsaus

total tid **110 min.** 20 min. tilberedningstid 90 min. koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
170 kJ / 40 kcal

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

INGREDIENSER

4 porsjoner

500 g	romatomater
1 stykke	stor gul romatoma
0,5 stykke	søt løk
3	hvitløksfedd
0,5 dl	<u>Kikkoman Naturlig</u> <u>Brygget Soyasaus Med</u> <u>Mindre Salt</u>
0,5 ts	rød tabascosaus
1 ss	epleeddik
3 ts	honning
1 ss	<u>Kikkoman Teriyaki</u> <u>Marinade</u>
0,5 ss	tørket basilikum
2 ts	fersk malt svart pepper

TILBEREDNING

Steg 1

Rens grønnsakene og fjern stilk og stener. Skjær tomatene i fire og kok dem i 30 minutter under omrøring, til vannet er fordampet. Filtrer gjennom en sil.

Steg 2

Skrell den gule tomaten og skjær den i små terninger. Finhakk hvitløk og løk, og tilsett dem til tomat-sausen sammen med den gule tomaten. Kok ved lav varme, og rør om fra tid til annen. Tilsett alt krydderet og la det koke i 2-3 minutter. Du kan kjøre sausen i mikseren eller la grønnsakstykkene være hele.

Steg 3

Fyll sausen i rene, tørre glass, lukk dem med pakningen og dekslet, og sett dem inn i den forvarmede ovnen. Steriliser ca. 30 minutter ved 120°. La glassene avkjøles over natten. Ikke snu dem.

Steg 4

Sammen med andre grønnsakstyper og kjøtt eller fisk byr sausen på et perfekt utgangspunkt for ris- og nudlesaus og sauser for andre kornsorter.