



4 port.

En mustig, röd och tjock sås-röra. Kryddorna ger både fyllighet och sting.

- 1 - 2 gula lökar
- 2 msk olja
- 1 burk hela eller krossade tomater
- 1 - 2 msk tomatpurè eller chilisås
- ½ tsk salt
- 1 krm svartpeppar
- 1 msk senap
- 1 - 2 krossade vitlöksklyftor

Skala och hacka löken.

Fräs den mjuk i oljan i en kastrull.

Tillsätt tomaterna med spad och övriga ingredienser.

Koka sedan såsen utan lock på ganska svag värme ca 15 minuter.