

# Tomatsås marinara

4 portioner 30 minuter

## Ingredienser

400g tomater av valfri sort  
1 klyfta vitlök  
1 schalottenlök  
2 msk olivolja  
1 msk tomatpuré  
1 tsk strösocker  
1/2 kruka basilika

## Gör så här

Skålla tomaterna och ta bort skinnet. Hacka dem därefter i mindre bitar.

Skala och hacka schalottenlök och vitlök fint. Fräs i en kastrull i olivolja tills löken blivit mjuk och genomskinlig. Häll tomatpurén i kastrullen och fräs ihop med löken i ca. 5 minuter.

Lägg i de hackade tomaterna och koka såsen under lock tillsammans med sockret i 20 minuter. Lägg i hackad basilika på slutet.

