



Tomaattikastike

Aineet: 2 prk tomaattimurskaa
3 dl vettä
1 sipuli
2 valkosipulin kynttä
1 porkkana
2 lehtisellerin vartta, voit korvata purjolla tai jättää pois
1 tl sokeria
1,5 tl suolaa
0,5 tl mustapippuria

Valmistus: Tyhjennä tomaattimurskat kattilaan ja huuhto tölkit vedellä. Hienonna sipuli ja valkosipulin kynnet. Raasta porkkana karkeaksi raasteeksi. Leikkaa lehtiselleri tai purjo ohuiksi suikaleiksi. Lisää kasvikset ja mausteet tomaattimurskan joukkoon. Keitä hiljalleen noin puoli tuntia. Kastiketta voi käyttää pastakastikkeena tai pohjaksi edelleen jalostukseen, esim. pizzoihin tai lihakastikkeisiin. Annoksesta tulee runsas litra kastiketta, joka riittää kahteen neljän hengen annokseen.

www.superkokki.com