



Tomaattikastike

Aineet: 800 g tomaatteja
1 sipuli
3 valkosipulin kynttä
1 rkl öljyä
pieni tölkki (70g) tomaattisostetta
2 dl kasvislientä
1 maustemitta mustapippuria
pari persiljan oksaa
pari timjamin oksaa

Valmistus: 1. Kiehauta vettä ja upota tomaatit noin minuutiksi veteen. Irrota tomaateista kuoret. Paloittele tomaatit.
2. Kuori ja silppua sipuli ja valkosipulin kynnet.
3. Kuumenna öljy ja kuullota sipulisilppu. Lisää valkosipulit, tomaatit, tomaattisose, kasvisliemi ja mausteet.
Lisää persilja ja timjami kokonaisina oksina.
4. Anna kastikkeen hiljalleen kiehua. Sekoita välillä.
5. Poista persilja ja timjami. Tarjoa pastakastikkeena tai haudutetun uunissa kypsennetyn kalan kanssa.