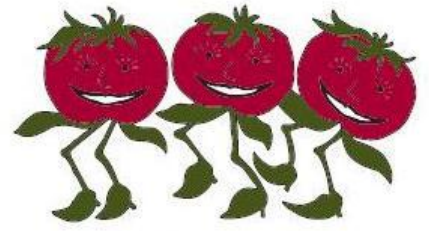


## Hjemmelaget tomatsaus til pasta bolognese eller pizza



### Ingredienser:

**Antall porsjoner:** *Kjøttsaus*  
2 ½ kg kjøttdeig/karbonadedeig  
10 tomater  
3 ss tomatpuré  
Litt tomatketchup  
2 hvitløksbåter fra Engebretsens Provance hvitløksbåter  
1 løk  
1 chili  
Fersk oregano  
Fersk basilikum  
1 kjøttbuljongterning  
Salt og pepper

### *Vegetarsaus*

For en vegetarsaus kan kjøttdeigen byttes ut med gulrot og squash i skiver sammen med eventuelt andre grønnsaker som stekes i pannen før resten av ingrediensene blandes i.

### **Fremgangsmåte:**

Hakk tomaterne i biter og finhakk chilien. Hakk løk og hvitløk og brun dette i stekepannen. Brun så kjøttdeigen og ha i løken og hvitløken sammen med de hakkede tomaterne og chilien. Rør inn tomatpuré og litt tomatketchup og smuldre i buljongterningen. Finhakk litt oregano som blandes i. Smak til med salt og pepper. La det surre til væsken er passe redusert.

Finhakk litt fersk basilikum som blandes i til slutt. Serveres til varm pasta og med ferskt brød til. Pynt gjerne med et par basilikumblader på toppen.

*For litt ekstra smak i kjøttsaus er det godt å blande i litt rødvin sammen med tomaterne. Denne sausen kan også brukes som topping på hjemmelaget pizza eller som kjøttsaus/vegetarsaus til hjemmelaget lasagne.*