



Todds tomatsås

Kock: **Todd English** Tid: **60 min** Portioner: **4**

Det här är vår standardsås som vi använder till pizzor och spaghetti på våra restauranger.



Låt oss tala lite om tomatsås. Jag vet inte varför de ofta smakar så illa. Jag har hemska minnen från skolans tomatsås full med grön paprika, socker och tomatpuré. Hur tänkte de när de satte ihop en sådan sås? Nej nej nej, enkelt och fräscht är bäst. Köp bara bästa möjliga ingredienser. Tänk på att färska tomater inte alltid är det bästa då de tomater som är på burk plockas direkt när de är mogna. Tillsätt inte för många smaker. Överdriv inte. I Italien så har jag även sett en del tomatsåser där de helt enkelt krossar tomaterna i sina händer, häller olivolja över toppen, tillsätter lite hackad vitlök, salt och peppar, och sedan river lite färsk basilika över den.



INGREDIENSER

750 ml krossade tomater på burk (ca 2 brk)
1 tsk grovkornigt salt
1 msk olivolja
750 ml hela tomater på burk (ca 2 brk)
2.25 dl kycklingbuljong

2 msk färsk basilika
3 st vitlöksklyftor
1 dl rött vin
1 tsk svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Ställ en stor kastrull på medelvärme och när det är varmt tillsätt oljan. Tillsätt sedan finhackad vitlök och bryn den ca 2-3 minuter.
- 2** Tillsätt vinet och koka tills det har minskat med ungefär en tredjedel, ca 5 minuter.
- 3** Tillsätt hackad oregano, tomaters och kycklingbuljongen och koka under omrörning i 5 minuter.
- 4** Sänk sedan värmen och koka tills blandningen börjar gå ihop som en sås, ca 45 minuter. Tillsätt basilika, salt och peppar, smaka av.
- 5** Servera genast eller täck över och förvara i kylskåp upp till 3 dagar.