

TOMATSOPPA

1 kg tomater
2 gula lökar
1 liter vatten
2 buljongtärningar
0,5-1 dl grädde
1 dl mjölk
2 msk mjöl
Lite socker
Oregano

Klyfta tomaterna, hacka lökarna. Låt löken stekas glansig i lite smör i en gryta och tillsätt tomaterna, vattnet, buljongtärningarna. Låt koka i 10 minuter och mixa sedan. Gör en redning på mjöl och mjölk och koka ihop några minuter. Tillsätt ev. lite socker samt oregano.

TOMATMARMEAD

1 kg bifftomater
3 citroner
1 kg strösocker

Tvätta citronerna väl och skär dem i bitar. Skär tomaterna i bitar. Lägg citroner, tomater i en gryta och koka lätt i ca 10 minuter (citronskalerna ska mjukna). Mixa till lagom stora bitar. Lägg allt i grytan igen och tillsätt sockret. Koka till marmeladkonsistens

DEN OPTIMALA TOMATSÅSEN

1,5 kg tomater
3 gula lökar
5 vitlöksklyftor
1 lagerblad
1 msk socker
1,5 tsk salt
1 tsk svartpeppar
2 msk balsamico
1 msk oregano

Tvätta och klyfta tomaterna. Finhacka löken och skiva vitlöken. Tillsätt lagerblad, socker, salt, svartpeppar och balsamico och koka på låg värme i 1 timma. Smulna ner oreganon. Låt dra i 15 minuter och frys sedan in såsen.

