

# Het tomat- och chilisås

ca 2 dl

## Ingredienser:

250 g tomater, hackade  
0,5 dl socker  
3 klyftor vitlökar, finhackade  
1 st chili, färsk, finhackad  
1 msk vinäger  
1 msk Olivolja  
salt

## Gör så här:

Hetta upp oljan i en kastrull och fräs vitlöken och chilin någon minut. Tillsätt tomater, socker, vinäger och salt och koka upp. Puttra på medelhög värme ca 15 minuter tills såsen tjocknat lite. God som dipsås eller som tillbehör.



# Het tomat- och chilisås

ca 2 dl

## Ingredienser:

250 g tomater, hackade  
0,5 dl socker  
3 klyftor vitlökar, finhackade  
1 st chili, färsk, finhackad  
1 msk vinäger  
1 msk Olivolja  
salt

## Gör så här:

Hetta upp oljan i en kastrull och fräs vitlöken och chilin någon minut. Tillsätt tomater, socker, vinäger och salt och koka upp. Puttra på medelhög värme ca 15 minuter tills såsen tjocknat lite. God som dipsås eller som tillbehör.



# Het tomat- och chilisås

ca 2 dl

## Ingredienser:

250 g tomater, hackade  
0,5 dl socker  
3 klyftor vitlökar, finhackade  
1 st chili, färsk, finhackad  
1 msk vinäger  
1 msk Olivolja  
salt

## Gör så här:

Hetta upp oljan i en kastrull och fräs vitlöken och chilin någon minut. Tillsätt tomater, socker, vinäger och salt och koka upp. Puttra på medelhög värme ca 15 minuter tills såsen tjocknat lite. God som dipsås eller som tillbehör.



# Het tomat- och chilisås

ca 2 dl

## Ingredienser:

250 g tomater, hackade  
0,5 dl socker  
3 klyftor vitlökar, finhackade  
1 st chili, färsk, finhackad  
1 msk vinäger  
1 msk Olivolja  
salt

## Gör så här:

Hetta upp oljan i en kastrull och fräs vitlöken och chilin någon minut. Tillsätt tomater, socker, vinäger och salt och koka upp. Puttra på medelhög värme ca 15 minuter tills såsen tjocknat lite. God som dipsås eller som tillbehör.

