

Sockerfri hemlagad tomatsås

Från och med nu är vi fem som äter samma mat till middag. Ovanligt, men mysigt. Idag när vi åt korvstroganoff åt Milly två stora portioner. Hon älskar verkligen mat. Då är det roligt att laga också.

Vissa dagar då det inte passar har jag [köttfärssås](#) och [plättar](#) i frysen som nödlösning. Den här sockerfria tomatsåsen är också ett bra alternativ, passar bra som den är till exempelvis risoni eller som sås till köttbullar. Tomatsåsen passar även för vuxna, men då kan det behövas mer kryddor.



Sockerfri hemlagad tomatsås

3 tsk vitlök, finhackad (frivilligt)
1 msk olivolja
1 burk tomatpuré
80 g tärnade tomater, konserverade
Lite svartpeppar
50 g parmesanost, riven (frivilligt)
1 tsk basilikablاد
1 tsk oreganoblاد
1 tsk timjanblad
2 msk vit balsamvinäger

Använd en stor stekpanna och stek den finhackade vitlöken i olivolja på medelhög till hög värme. När vitlöken är klar (ca 2 minuter), minska värmen och tillsätt tärnade tomater och tomatpuré. Blanda väl. Tillsätt kryddor och svartpeppar efter smak. Sänk värmen till lägsta nivån. Rör i riven parmesan och balsamvinäger. Täck pannan och låt sjuda på mycket låg värme i 25-30 minuter, rör om då och då.

Receptet kommer [härifrån](#).