

## VALENTINSMIDDAG

### *The Sicilian Way*



### *La salsa di pomodoro* (tomatsovs) til 4 pers.

500 g flåede og hakkede tomater

1 gulerod

1 lille løg

1 stilk bladselleri

2 spsk. olivenolie

4-6 basilikumblade

SIKANI Sea Salt fino

Peber

Det skal lige siges, at det her ikke er en tomatsovs, som vi kender det fra de flasker, dåser og kartoner, vi kan købe færdiglavet tomatsovs i, og italienerne smasker ikke deres spaghetti ind i sovs, men lægger en blot en klat ovenpå pastaen, hvilket også er rigeligt med denne variant.

#### *Den nemme version*

Gulerod, løg og bladselleri hakkes meget fint og svitses hurtigt i olivenolie i en gryde, til de er gyldne.

Herefter tilsættes de flåede tomater, og det hele småkoger 20-30 min. alt efter behag samtidig med at der røres jævnlige.

Gryden tages af varmen, og basilikumblade tilsættes – de kan med succes hakkes.

Sovsen smages til med SIKANI Sea Salt fino samt peber.

Hvis du ikke ønsker at bruge flåede tomater i karton, men hellere vil lave det hele fra bunden skal du bruge 500 g friske tomater, der koges meget bløde og passeres gennem en si, så skindet bliver i sien. Herfra er proceduren den samme.

