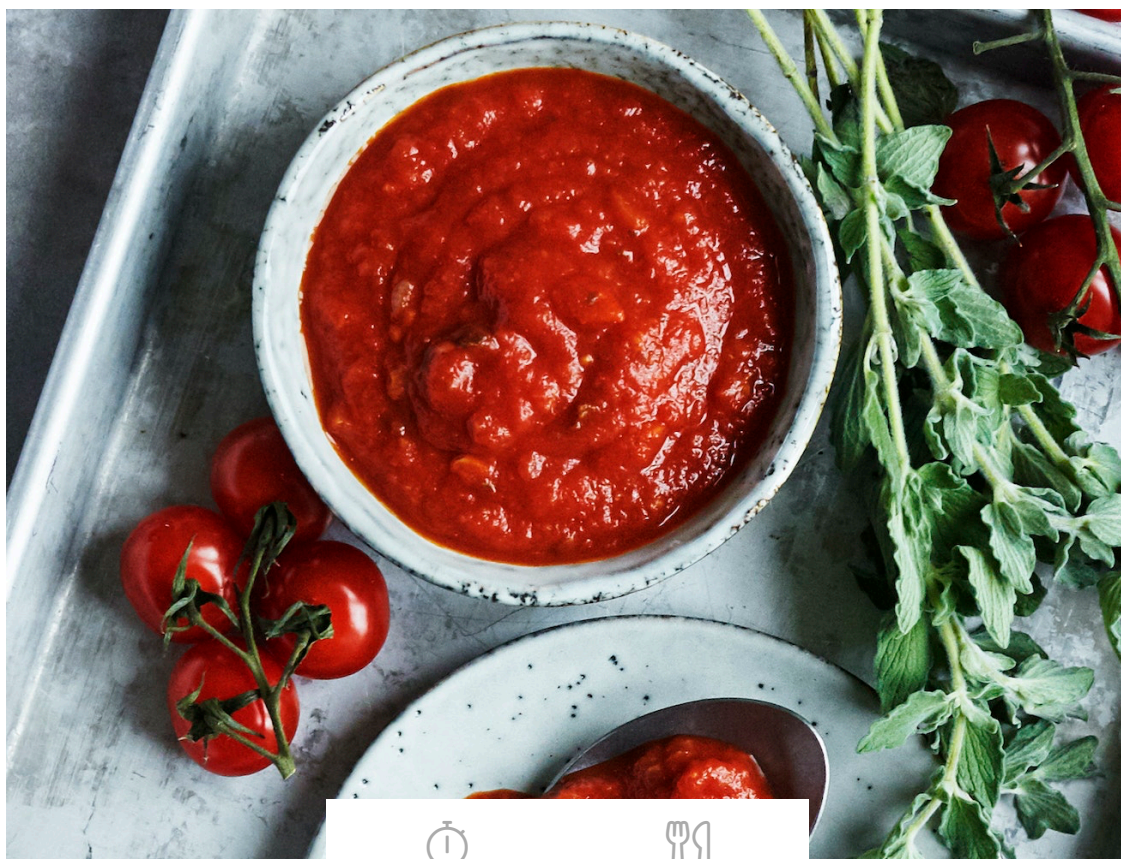


# SPIS BEDRE



0-30 MIN.



SAUCE OG DIP

★★★★★ (7)

## Grundopskrift på tomatsauce

13. december 2021 af Gitte Heidi Rasmussen. Foto: Betina Hastoft

*Hvis du kan  
lave en god  
tomatsauce,  
har du et  
godt  
fundament til  
en masse  
lækre retter i  
køkkenet.  
Det er enkelt,  
og det  
smager så  
godt, både  
koldt og  
varmt, i  
kødsaucen,  
på pizzaen  
og til  
koteletten.*

[LÆS MERE](#)

## INGREDIENSER

4 personer

1 løg

---

2 fed hvidløg

---

½ spsk. olivenolie til stegning

---

15 g koncentreret tomatpuré

---

2 tsk. tørret oregano

---

1 dåse hakkede flåede tomater

---

2 dl oksebouillon

---

salt og peber

---

## SÅDAN GØR DU

- 1 Pil og hak løg og hvidløg, og svits begge dele i olie.

---

- 2 Tilsæt tomatpuré og oregano, og svits det med i 1 minut.

---

- 3 Tilsæt de hakkede flåede tomater og boullonen, og lad saucen simre 6-8 minutter.

---

- 4 Smag til, og servér fx til stegt kød.

---

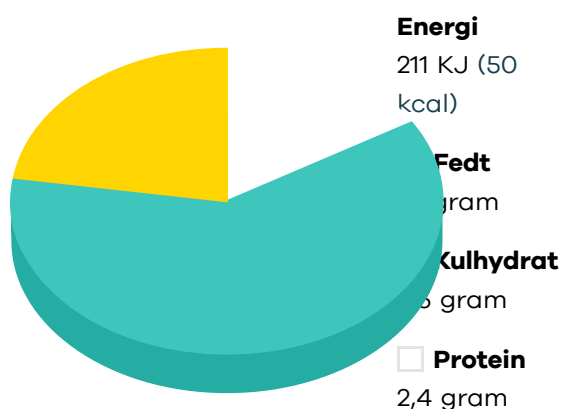
## Sådan presser du nemmest hvidløg

Se her, hvordan du nemt kan presse hvidløg uden at sk

## Næringsindhold

Pr. person

Total



Opskriftens indhold af næringsstoffer, allergener m.v. er vejledende.

## Opskriften indeholder

~~Alkohol~~~~Fisk~~~~Gluten~~~~Jordnødder~~~~Laktose~~~~Nødder~~~~Skaldyr~~~~Soja~~~~Eg~~

## Kostretning

~~Veganisk~~~~Vegetarisk~~

✓ Uden svinekød

~~Dessertarisk~~

## SÅDAN LAVER DU DEN BEDSTE TOMATSOVS

Står du og skal lave hjemmelavet pizza eller måske bolognese? Så får du her en nem og virkelig lækker opskrift på tomatsovs. Ja, eller pizzasauce eller pastasauce. Kært barn har mange navne. Herunder har vi samlet vores bedste tips til opskriften.

### Den nemmeste tomatsovs/pizzasauce/pastasauce

Her i opskriften bruger vi tomater fra dåse, da det bare er det nemmeste! Smagen bliver intens og lækker, så der går ikke på kompromis med smagen. Vil du hellere bruge friske tomater, kan du også det. Læs med herunder.

### Tomatsovs/pizzasauce/pastasauce med friske tomater

I opskriften bruges 1 dåse hakkede flåede tomater svarende til 400 g. Vil du i stedet bruge friske tomater, skal du bruge 400-500 g solmodne tomater. Skyl tomaterne, og følg opskriften ovenover, men lad i stedet sovsen simre i 20-25 minutter, så tomaterne bliver kogt ordentligt ud.

### Hvad kan tomatsovs bruges til?

Den nemme grundopskrift på tomatsovs giver ca. ½ liter færdig sauce, som kan bruges til alt fra pizza og pastaretter til kylling i fad og fyldte squash. Brug den til alt det, du plejer at bruge færdigkøbt tomatsovs til.

**Se også:** [Nem, hjemmelavet pizzadej](#)