



Tilbehør

Tomatsauce.

Ingedienser:

- 2 stk. Rødløg grofthakket
- 1/2 tsk. Salt + lidt peber
- 25 gr. Smør
- 1/2 tsk. Basilikum tørret
- 1 ds. Hakkede tomater
- 1 fed. Hvidløg, revet, knust el. finthakket
- 1 1/2 dl. Grønsagsbouillon
- 2 dl. Creme fraiche 18 %
- 2 tsk. Hvedemel

Fremgangsmåde:

Svits rødløgene i gyldent smør i en tykbundet gryde. Tilsæt tomater, basilikum, hvidløg, salt og peber og svits det med et kort øjeblik. Hæld boullionen ved. Rør creme fraichen sammen med mel og tilsæt jævningen til saucen. Kog den godt igennem og smag den til.