

## Tomatsås

2 kg	tomater (hackade)
5	lökar
6	vitlösklyftor
3/4 dl	olivolja
4	lagerblad
1 msk	socker
1 msk	vejeta
1 tsk	svartpeppar
0,5 dl	balsamvinäger
1 dl	färsk oregano

- Fräs den hackade löken och vitlöken i olja.
- Häll i tomaterna, lagerblad, vejeta, peppar, socker och vinäger och koka i ca en timme.
- Häll i oregano och låt stå i 20 min till.
- Går bra att frysa in.

