

## Meksikansk tomatsaus

### **Ingredienser:**

- 2 sjalottløk
- 1 kinesisk hvitløk
- 2 grønn chili
- 2 spiseskjeer olje til steking
- 1 teskje oregano
- 0,5 teskje chilipulver
- 1 teskje spisskummen
- 0,5 teskje basilikum
- 2 spiseskjeer eddik, gjerne rødvinseddik
- 2 bokser knuste tomater

### **Framgangsmåte:**

Finhakk sjalottløk, hvitløk og chili. Varm opp oljen til medium varme i en liten gryte. Ha i sjalottløk, hvitløk, chili, oregano, chilipulver, spisskummen og basilikum og surr det i 3-4 minutter til løken er blank. Tilsett eddik og tomater og la det koke opp. La det deretter småkoke uten lokk i 20-30 minutter til sausen tykner litt. Smak eventuelt til med litt salt.

Kjør suppen jevn i en blender, food processor eller med en stavmikser. Servér varm eller kald.