

SMAG DIG FREM

Enkel tomatsovs med hvide bønner og feta

50 portioner

Vejledende portionsstr.: 240 g

Ingredienser

- 2 kg løg
- 100 g hvidløg
- Oliven- eller rapsolie
- 250 g tomatpuré
- 7 kg hakkede tomater
- 100 g honning eller sukker
- 2,5 kg smørbonner (dåse eller udblødt og kogt)
- ½ kg feta
- Salt og peber



Fremgangsmåde

1. Svits hakkede løg og hvidløg til klare og bløde.
2. Tilsæt tomatpure og derefter tomater med væden, honning, salt og peber.
3. Spæd op med vand og lad tomatsovsen simre 1 times tid eller længere. Smag omhyggeligt til.
4. Tilsæt drænedede bønner og varm igennem. Evt. med ekstra vand.
5. Smag til og anret med smuldret feta på toppen.

Tips

- Tilføj evt. ansjoser eller chili.
- Vend lidt kapers eller friskhakkede krydderurter i til sidst.
- Server med pasta og bagt fisk.