

La table

sauce tomate hot spicy



LES INGREDIENTS

250 GR de tomates pelees concassees, 2 echalottes, 20 gr de beurre, 50 gr de vin blanc, quelques gouttes de tabasco, sel et poivre

Faire revenir les echalotes dans le beurre et laisser dorer. Verser le vin blanc et ajouter les tomates pelees concassees. Laisser mijoter 5 Min puis mettre sel et poivre et tabasco.

Mixer au mixeur et passer au chinois

Application pour du poulet, des tapas...

Retrouvez des conseils et toutes les recettes sur www.latable.no