

# Tomatsås på körsbärstomater

4 portioner 20 minuter

## Ingredienser:

500g mogna körsbärstomater  
2 vitlöksklyftor  
1 gul lök  
2 msk olivolja  
1/2 kruka oregano  
1/2 kruka basilika

## Gör såhär:

Hetta upp olivoljan i en kastrull. Finhacka lök och vitlök och stek i oljan tills den är mjuk. Skär tomaterna och lägg dem i kastrullen med löken och vitlöken. Krydda med hackad oregano, basilika, salt och svartpeppar efter smak. Rör om och låt såsen sjuda på låg värme i ca 10-15 minuter, eller tills den tjocknar något.

Servera såsen över din favoritpasta med mozzarella och garnera med några färska basilikablåd.

