

## Nápolyi paradicsomszós

1	180	10
Nehézség	Perc	fő

## Allergének:



## Hozzávalók

- 5 kg paradicsom
- 200 g vöröshagyma
- 200 g sárgarépa
- 100 g zellerszár
- 100 ml extra szűz olíva olaj
- 3 tk. tengeri só
- 2 tk. cukor
- 1 tk. szárított oregánó
- 5 db bazsalikomlevél



1. Tegyük fel egy fazék vizet forni. Készítsünk egy nagy tálba jeges vizet pár jégkockával a paradicsomok hirtelen hűtéséhez. Vegyünk elő egy másik tálat is, amelybe a hámozott és a magházuktól megtisztított paradicsomokat tesszük.
2. Mossuk meg a paradicsomokat, és a szárrésznél vágjuk be őket kereszt alakban éles késsel. Tegyük a paradicsomokat a forrásban lévő vízbe. Kb. 3 perc után a bevágásnál a bőr már elkezd felválni, ekkor szedjük ki a paradicsomokat lyukas szedőkanállal és tegyük őket azonnal a jeges vízbe.
3. Vágjuk ki a paradicsom csomóját, és hámozzuk le a héját. Vágjuk félbe, és távolítsuk el a magos részt. Az így nyert paradicsomhúst vágjuk nagyobb darabokra, és tegyük ezeket az előkészített tálba.
4. Hámozzuk meg a hagymát és a répát, mossuk meg a százzellert, és húzzuk le a szálakat a szárakról. Vágjuk apróra a zöldségeket, és az olívaolajon pároljuk mintegy 10 percig közepes hőfokon. Pépesítsük botmixerrel pár másodpercig, ügyeljünk rá, hogy ne legyen túl krémes.
5. Adjuk a paradicsomhúst a párolt zöldségekhez, fűszerezzük sóval, cukorral oregánóval, adjuk hozzá a bazsalikom leveleket, és vegyük a hőfokot alacsony fokozatra.

Google Play



App Store



6. Főzzük a paradicsomot több órán keresztül, míg sűrű, szép paradicsomkrémet nem kapunk. Főzés közben többször keverjük át, hogy a paradicsomhús ne üljön le a fazék aljára. Végül utánsózhatjuk a szószot, de elég akkor is fűszerezni, amikor felhasználjuk.

