KIKKOMAN

Sauce tomate salée-sucrée

durée totale **110 min.** **20 min.** temps de préparation **90 min.** temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
170 kJ / 40 kcal

Matières grasses: **0,4 g** Protéines: **1,3 g**
Glucides: **7,7 g**

INGRÉDIENTS

4 portions

500 g	de tomates romaines
1 pièce	grosse tomate romaine jaune
0,5 pièce	oignon doux
3	gousses d'ail
50 ml	Sauce soja à teneur en sel réduite fermentation naturelle Kikkoman
0,5 càc	de TABASCO® Pepper Sauce
1 càs	de vinaigre de pomme
3 càc	de miel
1 càs	Teriyaki Marinade Kikkoman
0,5 càs	de basilic séché
2 càc	de poivre du moulin noir

PRÉPARATION

Étape 1

Couper les tomates en quatre, les faire cuire 30 minutes en remuant jusqu'à ce que l'eau soit évaporée. Passer au chinois.

Étape 2

Couper la tomate jaune en petits dés. Hacher finement l'ail et l'oignon et les ajouter à la sauce tomate avec la tomate jaune. Faire cuire à petit feu et remuer de temps en temps. Ajouter toutes les épices et porter à ébullition 2-3 minutes. Vous pouvez passer la sauce au mixeur ou laisser les petits morceaux de légumes entiers.

Étape 3

Verser la sauce dans des bocaux, fermer avec le joint et le couvercle et mettre au four préchauffé. Faire stériliser environ 30 minutes à 120°. Laisser refroidir pendant la nuit, ne pas retourner les bocaux.

Étape 4

Combinée à d'autres légumes et à de la viande ou du poisson, cette sauce constitue la base idéale de sauces pour riz ou pâtes comme de sauces pour accompagner d'autres céréales.