

## Verdens bedste tomatsauce



Tomat og appelsin er ikke ligefrem den sammensætning, der først falder en for, når man skal lave en tomatsauce, men det er faktisk rigtig godt. Det er jo et almindeligt kendt trick at give tomaterne en smule sukker, for at tage spidsen af syrligheden. Appelsinsaft gør det samme, men på en meget mere charmerede måde. Man skal selvfølgelig ikke hælde så meget appelsinsaft i, at det kommer til at smage af appelsinmarmelade, blot nok til at tæmme syren. Faktisk skal man ikke opdage, at det er appelsinsaft der er i.

Opskriften her stammer fra Era Ora, den kendte italienske restaurant på Christianshavn, der lige siden 1996 har haft en Michelinstjerne. Til denne ret skal man bruge en bred pasta (f.eks. parpadelle), og det tager ikke længere tid at lave saucen, end det tager at koge pastaen.

### Tomatsauce Era Ora

400 g friske tomater  
1 fed hvidløg  
3 spsk. olivenolie  
saft af 1 appelsin  
1 håndfuld basilikumblade  
25 g friskrevet parmesan  
salt og friskkværnet peber

Skær stilken ud af tomaterne med en skarp urtekniv, og skær et lille kryds i skindet på den modsatte side. Kom tomaterne i kogende vand i 5 sekunder, og tag dem op i en skål koldt vand. Fjern skindet, og skær hver tomat i 6-8 både. Fjern kernerne.

Hak hvidløgsfeddet groft, og lad hvidløg og tomater simre i olien i en gryde eller en dyb pande ved mellemvarme i 3 minutter. Spæd til med lidt pastakogevand, hvis saucen er tør. Tilsæt appelsinsaft og grofthakket basilikum, og lad saucen småkoge i endnu 3 minutter. Smag saucen til med lidt salt og et vrid peber.

Kog pastaen al dente (altså ikke udkogt) i rigeligt saltet spilkogende vand. Hæld pastaen op i en sigte, men gem noget af kogevandet.

Vend pastaen i saucen, tilsæt parmesanen, og kog forsigtigt pastaen igennem. Spæd eventuelt med lidt af kogevandet, hvis saucen bliver tør, den skal ende med at ligge cremet og saftig rundt om pastaen. Server straks.



Bruschetta kan laves i mange variationer, men i denne tid hvor tomaterne er gode og billige (især hvis man selv har dem i haven), er bruchetta med tomat en oplagt forret. Her behøver man ikke nødvendigvis at flå tomaterne, men kernerne skal væk.

Tag en passende mængde tomater, skær bunden af, og mas kernerne ud. Hak tomaterne groft, bland med grofthakket basilikum, salt og peber. Smag til med lidt appelsinsaft eller sukker.

Daggammelt brød ristes, gerne så der er lidt sorte striber. Det går nemt, hvis grillen er i gang. Gnid brødet med et overskåret fed hvidløg, dryp med lidt god olivenolie, på med tomatblandingen, og så er der klar til servering.

*Køkkenskriveren*