

# Vegansk kornsås

Recept Sassa Orebring

10 portioner

6 dl kornris

3 gula lökar

3 vitlöksklyftor

5 grönsaksbuljongtärningar

3 msk matolja

1 msk sambal oelek

3 burkar krossade tomater + 4 burkar vatten

3 morötter

1 dl tomatpuré

1,5 msk soja

1 tsk grovmald svartpeppar

2 tsk paprikapulver

2 tsk oregano

2 tsk dragon

2 tsk basilika

Till servering, pasta, sallad, yoghurt eller riven ost

Hacka lök och vitlök, fräs i oljan på medelvärme tills löken blivit genomskinlig och mjuknat.

Tillsätt krossad tomat, vatten, tomatpuré, sambal oelek, grönsaksbuljongtärningar, soja och koka upp. Koka två minuter och tillsätt sedan kornriset. Koka upp och koka på svag värme ca 10 minuter och tillsätt sedan grov rivna morötter, svartpeppar, paprikapulver, oregano, dragon och basilika. Koka ca 10 minuter tills kornriset blivit mjukt men har spänst kvar.

Smaka av med salt och de andra kryddorna. Servera med pasta, en klick yoghurt och en sallad.