

## “Pass deg”-saus á la Svimeslåten

Dette er "semi-slow food", så beregn minst 2 timer, men du har til minst fire middager for fire personer – frys passe porsjoner for flere middager! Dobbel brødpose er supert å fryse i om ikke egnet beholder er for hånden, men bør tas ut av posene og legges i kjele før opptining.

### Ingredienser:

- 12 kartonger hakkede tomater (390+ gram), hermetiske tomater eller tilsvarende mengde friske tomater uten skinn
- 2 kg kjøttdeig eller karbonadedeig (litt avhengig av hvor lenge det er til lønning)
- 8 vanlige kanepaløk – store. Fler om de er små.
- 4 røde løk
- 14 – 18 store (ikke digre!) champignon (eller tilsvarende mengde små champignon)
- God olivenolje til fresing/steking
- 7-8 spiseskjeer kalvefond (type "Bong" fra bl.a. Meny er kjempegod) eller ca 2 kg kraftben med et par-tre gulrøtter og litt selleri som kokes inn til en halv liter sterk kraft (tar rundt 4 timer...)
- 3 – 15 fedd finhakket hvitløk (eller mer, om ikke familien svimer av)
- Salt (gjærne havsalt)
- Pepper (gjærne nykvernet blanding at sort, hvit og rød)
- Meget raus dasj frisk eller tørr basilikum, oregano og timian – etter smak
- Liten dose frisk eller tørket chili uten frø eller hinner – skal kun gi aroma og et ørlite "sting"
- Noen skjeer maizenna utrørt i litt vann, om det er nødvendig å tykne sausen litt.

### Så gjør vi så når vi lager vår saus...:

Tøm tomatene i en diger kjele (type 7 liter +) og mos med stavmikser (eller med kjøkkenmaskin eller no').

Sett på plata, la koke opp og sleng i noen klyper salt. La det deretter stå å putre svakt til sausen er passe tykk (skal koke inn en del, da, så ikke bruk lokk!)

Smokk i kalvefond eller den halve literen med innkokt kraft.

Grovhakk løken og fres fire i slengen (litt avhengig av størrelsen på stekepannen) i litt olivenolje til løken er blank. Hiv så i kjelen. Løken skal til sammen sammen småputre/trekke i minst halvannen time.

Ikke bruk mengder olje når du freser/steker, men pass på at olivenoljen også kommer i sausen – det er blant annet den som gjør sausen god!

Finhakk hvitløkfeddene, fres i litt olivenolje (skal ikke ta farge - da blir den bitter!) og ha i kjelen.

Stek kjøttdeigen i litt olivenolje i et par-tre omganger. Opp i kjelen med det når alt er ferdigstekt.

Sjekk nå hvor mye salt du mangler og smak til. Greit å få saltet sånn noenlunde på plass før du har i chili, pepper og urtene. Ha så i chili, pepper, timian, basilikum og oregano, litt etter smak, vær og føreforhold.

Skiv opp soppen og del i passe biter. Fres lett i to-tre omganger i litt olivenolje på relativt sterk varme. I gryta med seg!

Gått omtrent drøye tre kvarter? La kjelen i så fall stå og putre-trekke en time til – løken skal være helt myk.

Helt til sist: sjekk om sausen trenger å tyknes litt. I så fall – ha i to-tre spiseskjeer maizenna utrørt i litt vann. Vent 5 minutter og se om det gjorde susen. Om ikke, et par skjeer til.

Åpne rødvinen, dekk bordet, sleng eventuelt sammen en enkel salat, riv usunne mengder ost etter smak, kok pasta og slå i gongongen!

Det som ikke fortæres der og da kan med stor fordel fryses – faktisk er denne pastasausen ideell til frysing (det er derfor oppskriften er for en hel bataljon).

Vel bekomme!

