



Pikapaistetut tomaatit

Aineet: 500 g tomaatteja (kypsiä)
vähän ruohosipulia tai sipulinvarsia
1 rkl öljyä
1½ tl soijakastiketta
2 tl sokeria
1½ tl suolaa

Valmistus: Kasta tomaatit kiehuvaan veteen, kuori ne ja leikkaa ne lohkoiksi. Hienonna sipuli. Kuumenna öljy suuressa syvässä paistinpannussa tai paksupohjaisessa kattilassa kunnes se savuaa, lisää sipuli ja sekoita nopeasti muutaman kerran. Lisää tomaatit ja kääntele niitä vauhdikkaasti minuutin ajan. Lisää soija, suola ja sokeri ja käännä vielä muutaman kerran. Tarjoile välittömästi. Paistamisen tulee tapahtua nopeasti, muuten tomaatit soseutuvat.

www.superkokki.com