Tacosås – Hemgjord, mild, medium eller hot

Jonny · 2025-01-31

Förberedelsetid

ca 20-25 minuter

Svårt

lätt lagat

Portioner

8 personer

Description

Koka egen tacosås i stället för den färdiga på burk som ofta är standard till texmex-myset. Det tar inte lång tid, men ger stor smakutdelning. En annan fördel är att du enkelt kan bestämma och reglera chilistyrkan. Gör tacosåsen dagen innan, så den hinner stå till sig. Supergott..

Ingredienser

- **1** gul lök
- **2** vitlöksklyftor
- **2** msk tomatpuré
- ½ msk farinsocker
- **1** förpackning krossade tomater (ca 390 gr)
- **1** msk vitvinsvinäger
- **2** msk vatten
- **1** tsk malen spiskummin
- **2** tsk torkad oregano
- **1** tsk paprikapulver
- rapsolja till stekning
- salt
- **1** - 3 tsk TABASCO® beroende på om den ska vara mild, medium eller hot

Instruktioner

1. Skala, dela och finhacka löken. Skala och finhacka vitlöken.
2. Fräs lök och vitlök i 2-3 msk olja i en kastrull. Tillsätt tomatpurén och fortsätt fräsa tills den har blivit roströd. Strö över farinsocker och stek ytterligare någon minut.
3. Häll på krossade tomater, vinäger och vatten. Krydda med spiskummin, oregano, paprikapulver och ½ tsk salt. Koka upp och sjud såsen ca 10 minuter utan lock. Låt svalna.
4. Smaksätt tacosåsen med valfri sås från TABASCO® beroende på om den ska vara mild, medium eller hot. Alternativt dela upp tacosåsen och gör olika heta varianter.
5. Häll upp tacosåsen/tacosåserna i väl rengjorda glasburkar med lock. Förvara i kylen.
6. Servera till klassiska tacos med egen tacokrydda, fish tacos eller vildfärstacos.
7. --- Tips! ---
8. Mixa tacosåsen slät med stavmixer eller i en matberedare om så önskas. Angivna mängder av de olika pepparsåserna från TABASCO® är bara riktlinjer. Bäst är att smaka sig fram!