

Tomatsås med zucchini

12 dl zucchini, grov riven

1 msk ghi eller vegetabilisk olja

2 krm nymalen svartpeppar

1 tsk anis

1 tsk indisk kummin

1/2 tsk hing

passerade tomater cirka 500 gr

1 tsk färskriven ingefära

1 msk råsocker eller annat sötningsmedel

1 1/2 tsk havssalt

1. Värm ghi i en kastrull och tillsätt spiskummin och anis. När kryddorna mörknat tillsätt hing, ingefära och svartpeppar. Rör snabbt ner zucchini och fräs i några minuter.

2. Rör ner övriga ingredienser. Eventuellt tillsätt lite vatten.

En snabb rätt som endast tar 10 minuter att göra. Passar bra till pasta eller ris.