

## Salladskål med provencalesås ca 4port

2 små huvud salladskål  
3/4 liter vatten  
1 grönsksbuljong

Sås:

2 gula lökar  
1 purjolök  
2 morötter  
2 msk matfett  
1 vitlöksklyfta  
1 burk hela tomater  
salt, timjan

Dela salladskålen på längden och koka halvorna mjuka ca 10 minuter i grönsaksbuljong. Skala och skiva morötter purjolök och lök och fräs på.

Tillsätt pressad vitlök, tomater och tomatpuré. Och låt frtäsa ihop. Smaka av med salt och timjan. Låt såsen koka samman ca 10-15 minuter.

Servera salladskålen och häll över såsen. Strö på klippt persilja.

