



Ingredienser

1 løg
6-8 stilke bladselleri
200 g tomater
1 tsk. timian
Salt og peber
Olivenolie til stegning

Beskrivelse

Hak løget fint. Skær bladselleristilkene i skiver. Skær tomater i tern.

Svits løg og bladselleri i olie på en pande til det begynder at tage farve. Tilsæt de hakkede tomater, timian, salt og peber.

Læg staniol over og lad retten simre ved svag varme i 8-10 minutter.

Server retten som tilbehør til fisk.