

## **Tomatimoos!**

### **Koostisained:**

**300g tomateid**

**1 kollane pipar (võib ka muu värv, aga eemalda seemned)**

**1 tl vanillisuhkrut**

**200g suhkrut**

**1 spl mett**

**½ sidruni mahl**

**Purusta tomatid ja pipar ExtraChefis ja kalla segu Microwave Pressure Cooker survepotti, lisa muud ained, sega, sule kaas ja valmista mikrouunis 20 min 800W juures.**

**Kui suurendad kogust, siis maksimumvalmistamise aeg on 30 min.**

**Serveeri röstsaiaga, koduleiva, kana, liha või kalaga.**

**Võib säilitada üle talve.**

