



Verse tomatensaus

Een eenvoudige, volle tomatensaus van verse tomaten met look en basilicum. Ideaal over pasta of als basis voor pizza.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Sauzen

Ingrediënten

- 1 kg rijpe tomaten
- 2 teentjes look
- 1 ui
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 handvol verse basilicum
- 1 theelepel suiker
- Zout
- Peper

Bereidingswijze

1. Kruis de tomaten in met een mesje, dompel ze 30 seconden in kokend water en pel ze. Snijd ze in stukken.
2. Snipper de ui en de look fijn. Stoof ze glazig in de olijfolie op een matig vuur, ongeveer 5 minuten.
3. Voeg de tomaten toe met de suiker, zout en peper. Laat 25 minuten zachtjes pruttelen tot een dikke saus.
4. Roer er op het einde de gescheurde basilicum door.
5. Proef en kruid bij. Voor een gladde saus mag je ze even mixen.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)