



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	Saus

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 scherp mesje. Dompel ze 30 seconden in kokend water, schep ze daarna meteen in koud water en pel ze. Snijd de tomaten in grove stukken.
- 2.** Snipper de ui en de look fijn. Verhit de olijfolie in een ruime pan op een matig vuur en stoof de ui en look glazig, ongeveer 5 minuten. Roer regelmatig.
- 3.** Voeg de stukken tomaat toe samen met de suiker, een snuf zout en versgemalen peper. Breng aan de kook en laat de saus daarna 25 minuten zachtjes pruttelen op een laag vuur tot ze mooi ingedikt is. Roer af en toe.
- 4.** Scheurt de verse basilicumblaadjes grof en roer ze op het einde door de saus. Proef en kruid bij naar smaak. Wil je een gladde saus, mix ze dan kort met een staafmixer.

Tip

Gebruik in de zomer zongerijpte tomaten voor de meeste smaak. Buiten het seizoen geven pruimtomen uit blik een uitstekend resultaat.

Lekker met

Pasta, gnocchi of als basis voor pizza.