



Tomatensaus

Ingrediënten voor 8 personen

- 1 kg rijpe tomaten
- 2 flinke uien
- 2 teentjes knoflook
- 1 gedroogd pepertje
- 2 blaadjes laurier
- 1 bosje basilicum
- Klein bosje peterselie
- zout/zwarte peper
- olijfolie
- 1 tl suiker

Bereiding

1. Snipper de uien
2. Pers de knoflook
3. Verkruimel het pepertje
4. Snijd de basilicumsteeltjes heel klein. Houd de blaadjes apart en snijd deze fijn. Bewaar eventueel wat kleine blaadjes voor de garnering. Hak wat peterselie.
5. Zet een pan water op
6. Houd de tomaten 20 seconden in kokend water, laat ze afkoelen in koud water
7. Ontvel de tomaten, haal de kroonaanzet eruit. Snijd in stukken
8. Doe in een (braad) pan een scheutje olijfolie
9. Bak de uien en de knoflook op laag vuur zacht
10. Voeg het pepertje toe en laat even meebakken samen met de gesneden basilicumsteeltjes
11. Voeg de tomaten toe
12. Voeg de laurier toe
13. Breng aan de kook en zet het vuur vervolgens heel laag
14. Doe het deksel op de pan en laat minstens 15 minuten pruttelen
15. Proef de saus af en maak op smaak met zout, versgemalen zwarte peper en een schepje suiker. (eventueel wat balsamico erbij)
16. Roer de basilicumblaadjes door de saus.
17. Serveer met pasta. Bestrooi de saus met peterselie en serveer er versgeraspte Parmezaanse kaas bij