
Tomatensaus

Ingrediënten voor 6 personen:

Rijpe tomaten	2 kilo
Wortelen	2 kilo
Uien	6 stuks
Knoflook	6 teentjes
Olijfolie	100 ml
Basilicum	1 bos
Zout, peper	

Werkwijze:

- Kerf een kruisje in de tomaten met een klein mesje. Dompel de tomaten 15 seconde in een grote pan kokend water. Pel de tomaten en snijd de tomaten in vieren.
- Schil de wortels en snijd in blokjes.
- Pel en snipper de uien en knoflook.
- Verwarm een grote pan en voeg de olijfolie toe. Smoor daar de knoflook en de uien in zonder het te laten kleuren.
- Voeg nu de tomaten en de wortel toe en stoof ze 45 minuten op laag vuur.
- Pluk ondertussen de blaadjes basilicum van de steel en hak de basilicum fijn. Voeg de basilicum op het laatst toe en pureer de saus.
- Breng de saus op smaak met zout en peper.
- Laat de saus afkoelen en bewaar in de vriezer als basis voor je pastasaus of voor op je pizza!

Tip: Vervang de basilicum eens voor rozemarijn of tijm.