



BASISRECEPT VOOR KRUIDIGE TOMATENSAUS

INGREDIËNTEN

VOOR 2 POTTEN

- 2 blikken tomaten (heel of in blokjes)
- 50 g (plantaardige) boter
- 1 niet te grote ui
- 1 maggiblokje
- 2 takjes tijm
- 1 takje rozemarijn
- 1 laurierblaadje

En verder

- Staafmixer
- 2 potten met deksel of diepvrieszakjes

Bereidingstijd:

Vorbereiden: 5 minuten

Bereiden: 1 uur

BEREIDING

Schil de ui en halveer deze of snijd in vieren. Doe alles in een ruime pan, ook het water van de tomaten. Breng aan de kook en laat 45-50 minuten zachtjes pruttelen zonder deksel op de pan. Roer af en toe.

Verwijder de kruiden. Pureer de saus met een staafmixer.

Steriliseer 2 potten en verdeel de saus erover. Sluit af met een deksel en bewaar in de koelkast. Je kunt de saus ook invriezen, eventueel in 1-persoons porties, dan kun je hem langer bewaren.