

Tomaten basilicum saus



Ingrediënten

Voor 2 personen.

6 tomaten
1 ui
2 teentjes knoflook
1/2 groentebouillonblokje
1 blikje tomatenpuree
100 ml water
1 theelepel oregano
Verse basilicum
Snuf zout
Beetje olijfolie

Bereiding

Zet een pan water op tot het net niet kookt. Snij in de tomaten een kruisje en dompel ze ongeveer een halve minuut in het water. Spoel ze dan af onder koud water en verwijder de velletjes. Snipper de ui en snij de knoflook heel fijn. Snij de tomaten in blokjes.

Verwarm een beetje olijfolie in de pan en fruit de ui en knoflook even aan tot de uien glazig zijn. Voeg dan de tomatenpuree toe en bak dit even mee. Voeg dan de oregano, de stukjes tomaat, bouillon blokje en water toe. Laat dit een half uurtje, onder af en toe roeren, zachtjes pruttelen.

Scheur de basilicum in stukken en voeg toe aan de saus en breng goed op smaak met wat zout. Pureer de saus desgewenst nog even.

Eet smakelijk!