

PASSATA DI POMODORI (TOMATENSAUS)



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** 30 min - **Materiaal :** SmoothieMix

Ingrediënten : ½ liter saus
In het tomatenseizoen maken de Italianen grote hoeveelheden van deze saus, die ze vervol

- 1 kg rijpe tomaten - 2 tl suiker - 1 bosje verse basilicum - 2 el olijfolie - 2 knoflookteentjes - zout, peper

1. Was de tomaten, snijd ze in stukken.

2. Verwarm de olijfolie in een grote braadpan en fruit hierin snel de geplette knoflookteentjes met zout, peper en suiker. Voeg vervolgens de tomaten toe en laat op laag vuur gedurende ca. 30 minuten inkoken. Eventueel verder op smaak maken.

3. Verwerk deze saus vervolgens met de Smoothiemix.

Tip van de chef :

In het tomatenseizoen maken de Italianen grote hoeveelheden van deze saus, die ze vervolgens invriezen of in weckpotten doen om er het hele jaar van te kunnen genieten. Een andere manier is om eerst de saus te maken met de verse tomaten in de Smoothiemix en deze vervolgens met de andere ingrediënten te koken.