

# TOMATEN-WORTELBOTER

Duits recept



---

**Vorbereitung :** 5 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 5 min - **Materiaal :** -

---

**Ingrediënten :** 11 PERSONEN

- 150 g boter, in blokjes - 100 g uien, in kwarten - 2 teentjes knoflook, in tweeën - 200 g geraspte wortels
  - 100 g tomatenpuree - 1 bosje basilicum, grof gehakt - 1 tl zout - gemalen zwarte peper - gemalen koriander - 1 mespuntje gemalen chili
- 

1. Doe 1 eetlepel boter in de kom, voeg de uien en teentjes knoflook toe en start het programma EXPERT gedurende 5 minuten op snelheid 1A en op 120 °C.

2. Doe de overige boter in de kom en start het programma EXPERT gedurende 2 minuten op snelheid 9 (zonder te verwarmen).

3. Voeg de overige ingrediënten toe en start het programma EXPERT gedurende 30 seconden op snelheid 8 (zonder te verwarmen). Serveer de tomaten-wortelboter met stokbrood.

**Tip van de chef :**

Met de tomaten-wortelboter kun je ook vleesgerechten, groenten, soepen en sauzen op smaak brengen. De tomatenpuree kan worden vervangen door ajvar (een puree van specerijen).

