

TOMATENPAPRIKASAU



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** 15 min - **Materiaal :** Metalen mes, mengmes

Ingrediënten : 1 kom

- 1 beker mayonaise met olijfolie - 1 tomaat - 1 tl. tomatenpuree - 1 mespunt suiker - 1 rode paprika - 1 teentje knoflook - 5 takjes basilicum - zout, peper

1. Gril de paprika ongeveer 15 min. onder de ovengril, terwijl u hem regelmatig omdraait. Maak in die tijd een mayonaise (zie blz. 34) met olijfolie en bewaar deze in de kom van de Micro.

2. Verwijder de schil en de zaadlijsten van de paprika en snijd hem in stukken. Dompel de tomaat in kokend water, verwijder de schil en de pitjes en snijd hem in dobbelsteentjes. Snijd de knoflookteentje in vieren en verwijder de kiem. Was de basilicum en haal de blaadjes van de steel.

3. Voeg alle ingrediënten toe aan de mayonaise, serveer 2 à 3 pulsen en laat de Micro daarna 1 min. continu werken.

Tip van de chef :

Serveer de saus bij maïschips en rauwe groenten.

