



Tomatensaus



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 scheut olijfolie
1 teentje knoflook
1 sjalot (fijngesneden)
2 takjes tijm
1 blaadje laurier
2 eetlepels tomatenpuree
1 glas rode wijn
4 grote tomaten (in blokjes gesneden)
1 blik gepelde tomaat (fijngesneden)
1 blik water
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olijfolie in een pan. Voeg de knoflook, sjalot, tijm en laurier toe. Laat enkele minuten zachtjes garen.
- 2.** Voeg de tomatenpuree toe en roer goed. Laat even meebakken. Overgiet met de rode wijn en laat die volledig inkoken.
- 3.** Voeg de verse tomaten, de tomaten uit blik en het blik water toe. Breng op smaak met peper en zout. Laat op een zacht vuur minstens 1 uur zachtjes pruttelen onder deksel. Verwijder het deksel en laat nog 15 minuten inkoken. Verwijder de tijm en het laurierblad en mix de saus eventueel glad of haal ze door een passe-vite.
- 4.** Bewaar afgesloten in een bokaal of plastic potje in de koelkast.