



Passata



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

2 kilogram tomaten (rijp)
olijfolie
3 takjes rozemarijn
3 takjes tijm
3 teentjes knoflook (gepeld)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 °C. Halveer de tomaten en leg ze met de snijkant naar boven in de ovenschaal. Bestrooi royaal met peper en zout en bedruppel met olijfolie. Leg er de kruiden en de look tussen.
- 2.** Rooster de tomaten gedurende 1 uur in de oven. Laat ze na het roosteren even afkoelen.
- 3.** Verwijder de kruiden en schep de tomaten met de look in een blender. Mix glad en giet de saus vervolgens door een zeef. Proef en kruid eventueel bij met peper en zout.
- 4.** Schep de passata in de weckpot, sluit de pot en keer om. Laat zo afkoelen.