



Homemade passata



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 1/2 kilogram tomaten
olijfolie
4 sjalotten (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
peper en zout
3 takjes verse basilicum
1 eetlepel oregano

Bereidingswijze

- 1.** Was de tomaten en snij ze in stukken.
- 2.** Fruit de sjalotten glazig in olijfolie. Voeg de knoflook toe en roer goed. Doe de tomaten erbij en breng op smaak met peper, zout, basilicum en oregano. Laat 30 minuten zachtjes pruttelen. Verwijder de takjes basilicum.
- 3.** Plaats een roerzeef boven een kom en verwerk de tomaten met de roerzeef.
- 4.** Giet de passata in 4 gesteriliseerde confituurpotten of andere bokalen. Bewaar op een donkere plek. Op deze manier zijn ze 3 maanden houdbaar.