



de beste tomatensaus



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

2 eetlepels olijfolie
1 ui (fijngesneden)
1 teentje knoflook (fijngesneden)
800 glazen gepelde tomaten (uit blik)
3 eetlepels tomatenpuree
1 blaadje laurier
2 eetlepels gedroogde oregano
2 theelepels bruine suiker
1 bosje basilicumblaadjes
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Fruit de uien in olijfolie tot ze zacht zijn. Voeg de knoflook toe en bak nog 2 minuten. Voeg de tomaten uit blik en de tomatenpuree toe. Breng op smaak met laurier, oregano en bruine suiker. Laat 30 minuten zachtjes inkoken.
- 2.** Voeg de basilicum toe, verwijder het laurierblad en mix glad.
- 3.** Breng op smaak met peper en zout.