



## ***TOMATENSAUS MET UI EN BOTER***

### **NODIG:**

4 personen om samen mee te eten.

1 kg ontvelde tomaten, in stukjes gesneden.

75 gr boter

1 middelgrote ui, in 2 stukken gesneden ( wordt later verwijderd)

Zout/peper

Evt : bouillon tablet

Vers geraspte Parmezaanse kaas

500 gr gnocchi ( of pasta)

### **BEREIDEN:**

Alles in een pan doen en 45 minuten laten sudderen. Op laag vuur, totdat het vet op de tomaten drijft. Af en toe even roeren .

Verwijder de 2 stukken ui, voordat je de pasta en de saus mengt.

Opdienen met de vers geraspte kaas.

**( DIT IS EEN ORIGINEEL OUD ITALIAANS RECEPT. Snel, simpel, gezond en ontzettend lekker!)**