



## **ORIGINEEL ITALIAANSE TOMATENSAUS.**

Wat ik altijd in huis heb is homemade tomatensaus. Pasta, soepen of sauzen zijn een fluitje van een cent als je deze saus als basis hebt. Je kunt met kruiden variëren, en met de hoeveelheid pepers. Proef altijd wel even eerst de tomaten voordat je besluit welke je neemt. De smaak kan nogal verschillen.

Maak flink wat van deze saus, je houdt het tijden goed.

Nodig;

Olijfolie + knoflook (gesnipperd) + ui (gesnipperd) + gedroogde rode pepertjes + tomaten (zo rijp mogelijk) + takjes rozemarijn + takjes tijm + bosje basilicum + wijnglas rode wijn + zeezout.

Verwarm de olie op laag vuur en fruit hierin 15 minuten de ui, knoflook en pepertjes. Ontvel de tomaten in kokend water en snij ze in niet te grove stukken. Voeg ze aan het uimengsel toe en breng het aan de kook. Voeg de kruiden in hun geheel toe. En de wijn.

Laat het geheel met deksel een half uurtje zachtjes koken, en een half uurtje zonder deksel. Tot de saus de gewenste dikte heeft. Verwijder de kruiden en breng verder op smaak met zeezout.

Je kunt de hete saus in met soda schoongespoelde potten of flessen gieten en direct afsluiten en op de kop zetten om de saus te bewaren. Als je alles zorgvuldig doet, blijft de saus een paar maanden goed. Ook kun je de saus laten afkoelen en in diepvriesbakjes in de diepvries bewaren..

Eet smakelijk,..

Dit is een gouden recept!

