



Originele héérlijke Italiaanse Tomatensaus.

Het is super simpel is om zelf Italiaanse pastasaus te maken. Hiervoor heb je slechts een aantal verplichte ingrediënten benodigd, maar er zijn ook een paar optioneel.

1. 400 gram gepelde tomaten = ca 4 tot 5 verse tomaten
2. Een ui
3. Olijfolie
4. Zeezout
5. Vers gemalen peper
6. Een paar blaadjes verse basilicum

De voorbereiding : De tomaten ontvellen

Verwijder allereerst het groen aan de bovenkant. Snijd met een scherp mesje een kruisje aan de onderkant van de tomaat. Dompel deze daarna gedurende zo'n 10 tot 15 seconden onder in het kokend water. Als de tijd is verstreken dan haal je de tomaten er gelijk weer uit en doe je deze gelijk in ijskoud water.

Het schrikeffect, van kokend heet naar ijskoud, zorgt ervoor dat je nu super simpel het velletje eraf kan snijden. Daarna is het nog maar een koud kunstje om de zaadjes te verwijderen. Verder is er nog een andere handeling ter voorbereiding. Dit is het snijden van de ui, uiteraard wel eerst de schil verwijderen.

En verder ?

Als je alles hebt klaar staan : Zet een koekenpan op het vuur en verwarm hier een klein beetje olijfolie in. Als de olie heet is, doe je de fijngesneden stukjes ui in de pan. Fruit de ui voor de duur van een paar minuten. De ui krijgt hierdoor kans om veel smaak af te geven en dit komt natuurlijk ten goede van de smaak van de tomatensaus.

Vervolgens doe je de tomaat in de pan. Plet de stukken tomaat in de pan met een pollepel of een spatel. Zodra je dit hebt gedaan, ontstaat gelijk al de textuur van een tomatensaus. Voeg wat zeezout toe, en maal er optioneel wat vers gemalen peper overheen. Eventueel kun je ook een handje vol met gekneusde blaadjes basilicum toevoegen. Als alle ingrediënten in de pan zitten, laat je deze ongeveer 20 minuten zachtjes pruttelen. Het is van belang dat de smaken zich goed kunnen ontwikkelen en dit heeft simpelweg wat tijd nodig.

Na 20 minuten haal je de pan van het vuur. De volgende stap is dat je de tomatensaus pureert met een staafmixer. Idealiter doe je dit niet vanuit de koekenpan. Anders zit je helemaal vol met rode sputters.

De laatste stap is om de gepureerde saus door een zeef te halen. Giet de saus in de zeef en vang deze weer op in een pan, schaal of pot. De laatste restjes kun je gewoon met een lepel door de zeef heen duwen. Ik zet de snijmixer erin, op zijn zachtst, zodat de saus nog wat 'bite' houdt.

Eet smakelijk !

Met een groet van Tienieke