

Zelfgemaakte tomaten saus met oregano

Dit is een basis saus, je kunt er dus verder van alles mee bereiden. Inktvis, vis, pizzasaus, tomatensaus-met-champignons, carbonara saus etc,.. Maar je kunt het ook zó eten met pasta of gnocchi of wat je maar lekker vindt.



Voor 4 personen 20 minuten

Ingrediënten

- 1 grote ui
- Scheutje olijfolie
- Evt een ½ blokje groenten bouillon
- 800 g tomatenvlees of tomatenblokjes in blik
- 80 g tomatenpuree (geconcentreerd)
- 1 beetje peper
- 1 koffielepel (kokosbloesem) suiker
- 3 takjes basilicum
- 3 takjes tijm (afgeritst van de takjes)
- 4 takjes oregano,
- ½ dl rode wijn
- Beetje zout,
- 1 teentje knoflook

Bereiden

1. Zet een pan met een dikke bodem op een matig vuur en schenk er een scheutje olijfolie in
2. Pel de ui en snipper deze grof samen met het teentje knoflook. (Later zeven we de saus)
3. Stoof de stukjes ui en knoflook in de hete olijfolie. Roer regelmatig even in de pan
4. Voeg een scheepje suiker en de geconcentreerde tomatenpuree erbij.
5. En evt het 1/2^e groenten bouillon blokje
6. Laat alles enkele minuten bakken. Roer regelmatig even in de pan
7. Schenk de rode wijn erbij en laat het vocht voor een groot deel verdampen.
8. Giet de inhoud van de blikken met tomatenstukjes erbij
9. Knip de verse kruiden (tijm, oregano), spoel ze even onder stromend water en hak ze fijn. Verwijder eventuele taaie takjes.
10. Strooi de kruiden in de pan en laat de saus
11. 10 minuten pruttelen op een zacht vuur.
12. Mix de saus met de staafmixer.
13. 12. Neem een tweede pot en plaats er een fijne zeef boven.
14. Schep de saus met een pollepel in de zeef en druk ze er met de bodem van de lepel doorheen. Gooi de droge pulp weg.
15. Proef de saus en voeg naar smaak wat peper en zout toe.
16. Garneer met de verse basilicum blaadjes

Met een hartelijke groet van Tienieke, en eet smakelijk 😊