

Ingrediënten

750 gram pomodori tomaten 1
grote zoete uit, gesnipperd Olijf
olie 10 blaadjes verse basilicum
Zout en peper uit de molen Een
schempje suiker Balsamicoazijn

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Italiaans
Soort_gerecht: Saus/dressing
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Verse Tomatensaus

Een heerlijke saus voor over pasta.

Bereidingswijze

Ui snipperen en in de olijfolie bakken tot hij glazig is. Was de pomodori en snijd ze in parten. Laat de tomaten met de ui meepruttelen tot ze een beetje aan stukjes gekookt zijn. Scheur 10 verse basilicum blaadjes boven de saus in kleine stukjes en laat ze een minuutje mee pruttelen. Maak nu de saus op smaak met een flinke scheut balsamico azijn, zout en peper uit de molen en een theelepeltje suiker. Bij dit recept komt het niet aan op precieze hoeveelheden. Als je een groot uien liefhebber bent neem je iets meer ui. Houd je van iets scherpere uiensmaak neem dan rode uien. Ook de hoeveelheid basilicum kan je variëren op je eigen smaak.

Serveertips

Serveer deze saus bij een lekker verse pasta, en strooi er dan nog wat parmezaan overheen. Men kan de saus invriezen. Eet smakelijk.