

Ingrediënten

1 kleine ui,gehakt 2 teentjes
knoflook, uit de knijper 1 eetl.
olijfolie 225 g pruimtomaten,
ontveld,zaden verwijderd en
gehakt 1 takje verse tijm 1
laulierblad 1/2dl ahornsiroop 1
eetl. zongedroogde
tomatenpuree 1 eetl. chinese
donkere sojasaus zout en
versgemalen zwarte peper
Gebruik in plaats van verse
tomaten desgewenst 200 gr.
bliktomaten

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Multi-cultureel
Smaak: Neutraal
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Ahornsiroopglazuur Tom-tom

Genoeg voor 900 gr. vlees of gevogelte

Bereidingswijze

Fruit de ui en knoflook 5 min. in de olie glazig Voeg de tomaten, zout en peper en de kruiden toe en laat 5 min. stevig inkoken tot een dikke saus. Haal de kruiden uit de saus, doe ze in een keukenmachine en maal tot een gladde saus.Roer er de ahornsiroop, zongedroogde tomatenpuree en sojasaus door,maak op smaak met zout en peper en bestrijk het vlees halverwege de kooktijd met deze saus.