

Ingrediënten voor 2 personen

3 tomaten (Roma of San Marzano) 1 rode ui, fijngehakt  
olijfolie basilicum

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Italiaans  
**Soort\_gerecht:** Saus/dressing  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Ja



## Italiaanse tomatensaus

De tomaat is de koningin van de Italiaanse keuken. Italianen werken vaak met passata (tomatenpulp) uit blik of bokaal van een goed merk, maar echte mamma's maken hun tomatensaus zelf.

### Bereidingswijze

Blancheer de tomaten door ze kort te koken en vervolgens af te spoelen met koud water. Snijd de tomaten in partjes. Bak de ui glazig in olijfolie. Voeg de tomatenpartjes bij de ui en laat 5 à 10 minuten garen. Haal de tomaten door de passe-vite. Presenteer de saus met een blaadje basilicum