



Overige

Basis passata

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 kilogram tomaten
2 eetlepels balsamicoazijn
1 theelepel suiker
2 lookteentjes (geperst)
2 takjes rozemarijn
3 takjes tijm
2 eetlepels olijfolie

Bereidingswijze

Dompel de tomaten een minuut onder in kokend water, laat ze schrikken onder koud water en verwijder het vel.

Snij de tomaten in grote stukken, doe ze samen met de takjes rozemarijn, tijm, knoflook en suiker in een kookpot, giet er het balsamicoazijn en de olijfolie bij en laat 20 minuten pruttelen.

Zeef de tomaten en vang het saus op in een kom. Giet de saus in gesteriliseerde bokalen, sluit af en draai de potten om tot alles afgekoeld is.

