



Verse tomatensaus om je vingers bij af te likken

Diner & Sauzen



Verse tomatensaus om je vingers bij af te likken

Verse tomatensaus rechtstreeks uit onze vaders kas

Met verse tomaten weten we altijd wel iets lekkers te maken. Regelmatig krijgen we een heerlijke voorraad verse tomaten van onze vader, vers geoogst uit zijn kasje achter zijn huis. Met veel liefde geteeld en natuurlijk het allerlekkerst als ze net geplukt zijn. Soms maken we een eenvoudige caprese salade of een heerlijke soep. Dit keer maakten we een verse tomatensaus en het is zo'n mega lekker recept geworden dat het wel met jullie gedeeld moet worden.

Zo krijgen de tomaten van onze vaders kasje steeds weer een nieuw leven op tafel. Lees snel verder, want het recept is super simpel, maar werkelijk om je vingers bij af te likken!

ingrediënten

Voor 6 personen

1,5 kilo verse tomaten

3 stuks middel grote ui

5 stuks teentjes knoflook

2 stuks wortel

flinke scheut olijfolie

1 tl oregano

1 tl marjolein

1tl basilicum

1 tl rozemarijn

0,5 tl tijm

1 blokje bouillon

snufje peper

snufje zout (optioneel)

0,5 ltr water

800 gram rundergehakt
(optioneel)

bakje geraspte kaas
(optioneel)

naar keuze een pasta die je
lekker vind

bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden en zet een bakplaat met bakpapier klaar.
2. Was de tomaten, verwijder de groene steeltjes, snijd ze in vieren en leg ze op de bakplaat. Schil de wortels, ui en knoflook en snij het in grove stukken. Verdeel het op de bakplaat bij de tomaten.
3. Doe alle kruiden in een bakje, verkruimel het bouillon blokje en meng alles goed door elkaar.
4. Strooi de kruiden over de groentes op de bakplaat. Besprenkel vervolgens de groenten en kruiden royaal met olijfolie.
5. Zet de bakplaat voor 5 kwartier in de oven.
6. Haal de bakplaat uit de oven, laat het iets afkoelen en verwijder vervolgens de schilletjes van de tomaten.
7. Doe alles in een pannetje en voeg ongeveer 0,5 liter water toe. Dit gaat een beetje op gevoel, net hoe dik je de saus wilt hebben. Pureer de groenten tot een gladde saus. Laat het geheel 15 minuten zachtjes pruttelen.
8. Optioneel: bak ondertussen het gehakt in een koekenpan rul en voeg het dan toe aan de saus.
9. Voeg aan tafel eventueel nog een toefje geraspte kaas toe om het gerecht helemaal af te maken.
10. Eet smakelijk!! En een kleine tip van ons: wees lief voor je vader, dan blijven de tomaten vanzelf komen!
- 11.