

Tomatensaus van Kay

Dit is de basis tomatensaus van topfoodblogger Kay van Kayotic Kitchen. Er zitten nu veel gedroogde kruiden in omdat deze saus voor een lasagne gebruikt werd maar je kunt deze er ook uit laten en op het laatst wat verse kruiden toevoegen.

Menugang:	Hoofdgerecht
Type gerecht:	Sauzen en Tapenades
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	30 minuten

Dit is de basis tomatensaus van topfoodblogger Kay van Kayotic Kitchen. Er zitten nu veel gedroogde kruiden in omdat deze saus voor een lasagne gebruikt werd maar je kunt deze er ook uit laten en op het laatst wat verse kruiden toevoegen.

Bereidwijze

1. Snipper de ui en snijd de knoflook fijn.
2. Verwarm de olie langzaam en laat de ui hierin zacht fruiten. Voeg later de knoflook toe en laat deze een minuutje meebakken.
3. Tomatensaus een minuutje meebakken en dan de blikken San Marzano tomaten erbij, breek deze met een lepel in stukjes.
4. Voeg de boter, laurier, zout, peper, balsamico toe.
5. Breng het aan de kook en laat het dan op laag voor een uurtje pruttelen.
6. Verwijder voor gebruik de laurierbladeren en haal de saus door een passeerzeef.
7. Maak hem af met een scheutje basilicumolie van Foodelicious!

Ingrediënten

- 4 blikken San Marzano tomaten
- 2 uien
- 4 teentjes knoflook
- 5 el olijfolie
- 1 tl zout
- 1/2 theelepel zwarte peper
- 30 gram roomboter
- 2 laurierbladeren
- 3 el balsamico met witte truffel
- 2 el tomatensaus

accessoires

- Passeerzeef (als je die niet hebt eentje kopen ;-)
- Keukenmachine