

Ingrediënten

- 5 st Tomaten
- ½ st Ui wit
- 1 tenen Knoflook
- 1 TL appelazijn
- 1 st laurierblaadje klein
- 1/2 tl rietsuiker
- N.b verse basilicum
- Rosmarijn
- thijm
- Zeezout uit de molen
- Zwarte peper

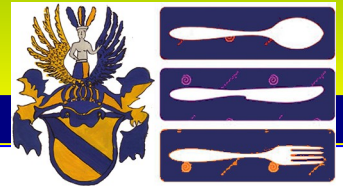
MeP

- Zet een steelpan op het vuur
- Maak de blik open
- Ui poetsen en in fijne blokjes snijden
- Knoflook poetsen en fijn hakken
- Kruidenazijn klaarzetten
- Laurierbladjes klaar leggen
- Suiker klaarzetten
- Basilicum klaarzetten
- Rozemarin hakken
- Thijm hakken

Bereidingswijze

- Fruit de knoflook en de uien aan in de steelpan
- Blus het mengsel met de tomaten
- Zet het vuur omlaag
- Voeg de azijn, het laurier en wat peper en zout toe en meng goed door
- Laat de saus gewoon voor 10 min pruttelen op laag vuur

D'r aetemaker



- Meng de thijm en de rozemarijn door de sugo
- En laat vervolgens nog eens 10 min. pruttelen
- Voeg dan de Basilicum en de suiker toe
- Breng met peper en zout op smaak en laat nog eens 5 min. Pruttelen
- Pureren