

Italiaanse tomatensaus

Pasta con sugo al pomodoro. Oftewel, pasta met tomatensaus. Het klinkt zo simpel als je het zo leest, maar niets is minder waar. De ultieme Italiaanse tomatensaus is een combinatie van zongerijpte lichtzoete tomaten, een vleugje knoflook, ui en de allerbeste extra vergine olijfolie. Klinkt eigenlijk weer heel simpel. Maar waar vind je nou die zongerijpte, bij voorkeur San Marzano, tomaten. Nou, niet dus. Nederland is geen land voor zongerijpte tomaten en daarom maak ik de tomatensaus heel vaak met tomaten uit blik. Onze favoriet is de ingeblikte San Marzano tomaat.

| | |
|------------------|--------------|
| Menugang: | Hoofdgerecht |
| Type gerecht: | Vegetarisch |
| Aantal personen: | 4 |
| Bereidingstijd: | 30 minuten |

Pasta con sugo al pomodoro. Oftewel, pasta met tomatensaus. Het klinkt zo simpel als je het zo leest, maar niets is minder waar. De ultieme Italiaanse tomatensaus is een combinatie van zongerijpte lichtzoete tomaten, een vleugje knoflook, ui en de allerbeste extra vergine olijfolie. Klinkt eigenlijk weer heel simpel. Maar waar vind je nou die zongerijpte, bij voorkeur San Marzano, tomaten. Nou, niet dus. Nederland is geen land voor zongerijpte tomaten en daarom maak ik de tomatensaus heel vaak met tomaten uit blik. Onze favoriet is de ingeblikte San Marzano tomaat.

Bereidwijze

1. Pureer de tomaten met sap en al fijn in de keukenmachine.
2. Snipper de ui en knoflook heel fijn.
3. Zet een pan met dikke bodem op het vuur en schenk hier een flinke scheut olijfolie in. Voeg de knoflook en ui toe samen met een snuf zeezout. Fruit dit totdat het glazig ziet en heerlijk geurt.
4. Schenk de gepureerde tomaten erbij en tegen koken aanbrengen. Draai het vuur terug en laat de saus 1-2 uur zachtjes pruttelen en reduceren totdat je een compacte saus hebt (let op: hoeft niet dik te worden).
5. Hak vlak voordat je gaat serveren de basilicum fijn en roer deze door de saus. Proef en breng eventueel nog op smaak met zout.
6. Serveer de tomatensaus met pasta en grof geraspte Parmezaanse kaas. Buon appetito!

TIP Maak een grote pan en vries de saus in porties in, zo heb je altijd wat op voorraad voor een heerlijke pasta!

Recept en foto van Francesca kookt

Ingrediënten

- 2 blikken San Marzano tomaten
- 1 kleine ui
- 3 teentjes knoflook
- Olijfolie extra vergine Roma
- Bladjes verse basilicum
- Snufje zout

accessoires

- Keukenmachine of staafmixer