



Pittige tomatensaus



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Moeilijk



Ingrediënten

2 kilogram tomaten (rijp)
1 deciliter olijfolie
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 chilipeper (ontpit en fijngesneden)
2 takjes tijm
2 blaadjes laurier
2 takjes rozemarijn
1 eetlepel oregano (gedroogd)
peper en zout
1 theelepel honing

Bereidingswijze

- 1.** voor ± 1 liter
- 2.** Breng een pot water aan de kook.
- 3.** Verwijder de groene steelaanzet bij de tomaten en snij ze aan de onderkant kruiselings in. Dompel elke tomaat 15 seconden onder in het kokende water en spoel meteen onder koud water. Ontvel de tomaten en snij ze vervolgens in kwartjes.
- 4.** Verhit de olijfolie op een middelmatig vuur. Fruit de knoflook tot ze begint te geuren. Voeg de chilipeper, de tijm, de laurierblaadjes, de rozemarijn en de gedroogde oregano toe. Roer kort om en voeg de tomaten toe. Breng op smaak met peper, zout en honing. Laat zonder deksel ± 1 uur zachtjes pruttelen. Roer voortdurend.