

## Tomatensaus

### Ingrediënten:

750 gram gezeefde tomaten  
Scheut olijfolie  
1 teentje knoflook  
1 uitje  
Klein blikje tomatenpuree  
1 winterwortel  
½ rode paprika  
Peper  
Zout  
Oregano  
Tijm

*Haal alle ingrediënten een uurtje van te voren uit de koelkast*

1. Lees eerst rustig alle stappen door
2. Zorg dat je werkplek schoon en ruim is
3. Zet alle benodigdheden en ingrediënten klaar
4. Doe een scheutje olijfolie en een grote pan en laat het een beetje warm worden
5. Fruit dan de knoflook en het uitje 1 minuut. Het wordt een beetje glazig. Let op; de knoflook mag niet aanbranden!
6. Dan mogen de wortel en paprika erbij. Bak dit even lekker mee
7. Voeg vervolgens het blikje tomatenpuree toe en bak dit ook nog even mee.
8. Blus de groentes af met de gezeefde tomaten. Zet het vuur daarna lager
9. Laat de saus 15 tot 30 minuten pruttelen (des te langer, des te lekkerder)
10. Voeg naar smaak peper, zout en de Italiaanse kruiden toe
11. De saus kan zo gegeten worden maar de saus kan ook gepureerd worden
12. Serveer de tomatensaus met een pastasoort naar keuze en bestrooi met geraspte (Parmezaanse) kaas!

Groetjes Kids Kitchen

