

Ingrediënten

2 witte uien
2 teentjes look
2 el olijfolie
6 tomaten, ongeveer 1,2 kg
1 klein potje Elva tomatenpuree (= ongeveer 2el)
1 el suiker
Kruiden:
Italiaanse kruiden : mengeling van rozemarijn,
basilicum en oregano
Nog wat extra basilicum
Paprika
Tijm
3 bouillonblokjes
1.5 liter water



Recept

Ui en look versnipperen en aanstoven in olijfolie
Tomaten, suiker, tomatenpuree en kruiden toevoegen en laten meestoven
Bouillonblokjes en 1.5 l water toevoegen
35 minuten laten koken
Mixen en zeven
Smakelijk

Bron

Martine Lycke 12/03/2013

Fotos

