



Nagerechten, dranken en sauzen

Voldoende voor 4 personen



Snelle saus van geroosterde Kumato® tomaten

Ingrediënten

12 Kumato® tomaten, door midden
1/4 kop olijfolie
3-4 hele, gepelde teentjes knoflook
zout naar smaak
peper naar smaak

Bereiding

Verwarm de oven op 200°C. Vet de bakplaat ruim in met olijfolie. Druk de zaden uit de tomaten en zeef het sap en bewaar het. Leg de tomaten op het bakblik met de open kant naar beneden en voeg de knoflookteentjes toe. Rooster de tomaten en knoflook samen gedurende 15-20 minuten en schud de plaat zo un en dan zodat de tomaten niet vastplakken. Neem de geroosterde tomaten uit de oven en laat ze 10 minuten afkoelen. Ontdoe de tomaten van de schil die tijdens het roosteren los is geraakt. Doe de geschildte tomaten, knoflook, roostersappen en het bewaarde sap in de blender en meng alles goed. Breng op smaak met zout en peper. De friszoete smaak van Kumato® tomaten is uitgesproken genoeg voor deze lekkere saus, maar u kunt gedroogde of verse kruiden toevoegen. Roer door pasta of giet over ravioli of gehakballetjes.

Deze saus heeft een mooie, dieporanje kleur en is minder zuur dan traditionele tomatensaus.