

Ingrediënten voor 6 personen

2.5 kg tomaten 2 uien 2 teentjes  
look 1 chilipepertje peper en zout  
verse kruiden: zoals basilicum,  
oregano, tijm, rozemarijn  
bakboter

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Italiaans  
**Soort\_gerecht:** Saus/dressing  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Ja

## Zelfgemaakte passata

Deze passata kan je op de klassieke wijze bereiden of in de oven . Je kan de passata bewaren in gesteriliseerde bokalen of flessen. Vullen tot net onder de rand, stevig afsluiten met een schroefdop of schroefdeksel en zet de bokalen of flessen op hun kop. Laat rustig afkoelen.

### Bereidingswijze

1 . Klassieke passata : -Spoel de tomaten en snijd in grove stukken. -Verwijder de pitjes uit de chilipeper en hak fijn. -Snipper de uien en de look fijn. -Stoof de uien samen met de look glazig in een ruime kookpot. -Voeg het chilipepertje en tomaten toe, kruid met peper en zout. -Voeg eventueel een scheutje water toe en laat alles ongeveer 30 minuten sudderen. -Roerzeef de tomaten boven een kom, de zaadjes en velletjes die achterblijven in de zeef of passevite gooi je weg. -Meng er vervolgens de gehakte verse kruiden onder. 2. Passata uit de oven -Verwarm de oven voor op 200°C -Vul een ruime ovenschaal met de stukken tomaten, met hun snijkant naar boven. Leg ze niet te dicht tegen elkaar, zo kan het vocht tussen de tomatenstukjes inkoken tot een zoete jus. -Strooi nu de gesnipperde ui, look en het chilipepertje over de tomaten. Kruid met peper en zout, en voeg een geut olijfolie toe. -Plaats +/- 60 minuten in de oven of tot de tomaten bijna zwarte randjes krijgen. -Roerzeef de tomaten boven een kom, de zaadjes en velletjes die achterblijven in de zeef of passevite gooi je weg. Meng er vervolgens de gehakte verse kruiden onder.

### Serveertips

Vind je de gezeefde tomaten nog te waterig? Dan laat je ze nog even inkoken tot de gewenste dikte. Wil je een rijkelijke passata maken? Voeg er dan nog stukjes courgette, aubergine of paprika aan toe.

