

Geroosterde Groente Pastasaus

Ingrediënten:

- Tomaten - 1 kg rijpe tomaten, gewassen en in vieren gesneden
- Verse groene kruiden (bijvoorbeeld rozemarijn, tijm, oregano) - 3 eetlepels
- Aubergine - 1 stuks, in blokjes gesneden
- Knoflook - 5 á 6 teentjes, heel gelaten
- Rode paprika - 1 stuks, in stukken gesneden
- Uien - 2 stuks, in stukken gesneden
- Courgette - 1 stuks, in stukken gesneden
- Olijfolie - 5 eetlepels
- Tomatenpuree - 1 blikje
- Zeezout - naar smaak
- Zwarte peper - naar smaak



Bereiden:

1. Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius.
2. Leg de gesneden tomaten, aubergine, knoflook, paprika, uien, en courgette op de bakplaat of ovenschaal. Strooi de verse groene kruiden en wat zeezout over de groenten.
3. Besprenkel de groenten met 5 eetlepels olijfolie en hussel alles goed door elkaar zodat de olie en kruiden gelijkmatig verdeeld zijn.
4. Rooster de groenten in de voorverwarmde oven gedurende ongeveer 30 minuten, of totdat de tomaten een klein bruin randje krijgen.
5. Laat de geroosterde groenten 5 minuten afkoelen. Schep ze daarna met al het vocht over in een braadpan met dikke bodem.
6. Voeg het blikje tomatenpuree toe aan de braadpan en laat het geheel ongeveer een half uur op laag vuur sudderen. Controleer regelmatig of er voldoende vocht in de pan zit; voeg indien nodig wat extra vocht toe als de tomaten niet rijp genoeg waren.
7. Pureer voorzichtig met de Bamix staafmixer tot de saus (voor jou) een goede consistentie heeft.
8. Breng de saus op smaak met extra zeezout en zwarte peper naar wens.
9. Serveer de saus met je favoriete pasta.
Deze geroosterde groente pastasaus is vol van smaak en perfect om in te vriezen voor een snelle maaltijd later. Geniet ervan!

(Gebaseerd op een recept van Carla Baas)



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl