



Ingrediënten

- doosje kersentomaten
- 2 uien
- 3 knoflook tenen.
- fles Passata Classica van [Grand Italia](#)
- halve fles water
- 6 takjes tijm
- half bosje basilicum
- 30-40 minuten koken

Bereiden

Snipper de uien heel fijn en fruit ze even aan in een koekenpan. Doe de fles Passata Classica in een pan, neem daarna de zelfde fles en vul deze voor de helft met water. Spoel je gelijk de fles even schoon neem je alle saus mee. Doe de gefruite uien in de pan met saus. Knijp de knoflooktenen met de knijper bij de saus in de pan. Ris van de tijm ongeveer 6 takjes. Dus de blaadjes gaan in de saus. Ook de basilicum kan je fijngesneden toevoegen. Hoe meer basilicum des te meer krijg je een tomaten basilicum saus. Dit gaat een super tomatensaus worden. Kook het geheel op en laat 30-40 minuten zachtjes koken onder af en toe roeren. Giet daarna de saus door een zeef, waardoor je de schilletjes en de kruiden er uit haalt. Er blijft nu alleen maar de tomatensaus over.

Bron: Masterchef Australië