

ingrediënten (4 personen)



- 1 kleine ui
- 3 tomaten
- 1/2 tomaten bouillontablet
- 1 theelepel basilicum
- 1 laurierblaadje
- peper
- 1/2 eetlepel boter of margarine
- 1/2 theelepel suiker
- 4 struikjes witlof
- zout
- 4 sprietjes bieslook

Bereiding.

Ui pellen en fijn snipperen. Tomaten inkruisen en enkele tellen onderdompelen in kokend water. Ontvellen en in partjes snijden. 2 partjes achterhouden voor garnering. Rest in stukjes snijden. In een pan doen: Stukjes tomaat, bouillontablet, basilicum, laurierblaadje peper en 1 dl water. Deze mix plus minus 10 minuten koken. Intussen in een steelpan boter verhitten. Ui 3 minuten zachtjes bakken. Tomaten met vocht boven de gebakken ui door de zeef wrijven. Suiker toevoegen. Zonder deksel ongeveer 5 minuten zachtjes koken.

Witlof wassen. Stronkjes eraf snijden. In een pan met weinig water en zout de witlof in ongeveer 15 minuten gaar koken. Intussen tomatensaus weer aan de kook brengen. In vergiet de witlof laten uitlekken. In een schaal scheppen. Tomatensaus erover schenken. Bieslook erboven fijn knippen. Garneren met de achtergebleven partjes tomaat.