

Ingrediënten

- 2 eetlepels olijfolie
- 2 gehakte teentjes knoflook
- 800 gram gezeefde fijngehakte tomaten
- 1 theelepels gedroogde oregano
- 2 eetlepels rode peper vlokken
- zout en peper naar smaak
- vers gehakte basilicum

Bereiding

Fruit de tenen knoflook iets aan in de olijfolie, doe daarna de gezeefde tomaten in de pan en eveneens de rest van de ingrediënten. Laat vervolgens sudderen voor 20-25 minuten. Bestrooi je pasta en de saus voor je gaat eten met de basilicum.

Ik heb deze saus opgenomen in een pagina met meer Italiaanse sauzen. Voor meer uitleg en een kooktip, [klik hier...](#)