



Prima Pastasaus

Dit recept is voor 20 kinderen

Dit heb je nodig:

- 1 ui
- 1 kilo verse tomaten
- 1 theelepel Vadouvan
- 2 eetlepels olijfolie



Zo maak je het

1. Fruit de gesnipperde ui in (olijf)olie.
2. Snij de verse tomaten in stukjes.
3. Voeg Vadouvan toe en laat het 15 minuten pruttelen.
4. Dan kort de staafmixer gebruiken om er een gladde saus van te maken.
5. Eventueel nog 15 minuten op laag vuur pruttelen en indikken.

Tips & tricks

- ✓ De saus is prima in te vriezen.
- ✓ Maak een grotere portie en vries kleine porties voor een sportgerecht.
- ✓ Varieer met extra groente zoals aubergine, courgette: even kort grillen en dan toevoegen bij de tomaten. Of voeg eens wat wortel toe na de ui, pruttel dan 20 minuten.
- ✓ Een restje saus kan je ook verdunnen met water en/of melk, zo heb je een kop soep.

