



Thermomix tomaten passata

Ingrediënten

- 15 tal tomaten
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 1 chilipeper
- 20 gr olijfolie
- 1 eetl tijm
- 1 eetl basilicum
- 1 eetl oregano
- 70 gr tomatenconcentraat



Instructies

- Verwarm de oven voor op 180 graden
- Vet de ovenschotel in met olijfolie
- Was de tomaten, haal de kroontjes uit de tomaten, snij in vier
- Leg de tomaten in de ovenschotel met de 2 uien, 2 knoflook en chilipeper, en de kruiden
- 1 eetl tijm, 1 eetl basilicum, 1 eetl oregano, Werk nog af met olijfolie
- Zet in de oven gedurende 30-40 min
- Haal uit de oven en voeg nu de helft van de tomatenmengsel toe aan de mengbeker, 5 sec/snelheid 5, stel vervolgens snelheid 3 en voeg de rest van de tomaten toe door het gaatje in het deksel tot alle ingrediënten in de mengbeker zit
- Voeg tomatenconcentraat toe en sluit de mengbeker met het maatbekertje
- 2 min/snelheid 10
- Verwijder het maatbekertje en voeg antispatdeksel toe
- 10-20 min (naargelang structuur) / varoma/ snelheid 2