

Geroosterde paprikasaus



4 personen



+60 minuten

Ingrediënten:

- 2 rode paprika's, in vieren, zaadlijsten verwijderd
- bakspray/olijfolie
- 2 teentjes knoflook, geperst
- blik tomaat in stukjes à 425 gram
- 1 eetl. tomatenpuree
- 3 handen verse peterselie, fijngehakt
- 1 handvol verse basilicum, gehakt
- 1 ml Canderell (vloeibare zoetstof)
- 3,5 dl water
- peper
- zout

Bereidingswijze:

1. Gril de stukken paprika met het vel naar boven, tot het vel zwart kleurt. Laat ze dan 10 minuten afkoelen en trek het vel eraf.
2. Verhit wat bakspray/olijfolie in de pan en fruit hierin de ui en knoflook voor 2 minuten. Voeg de stukjes tomaat, tomatenpuree, peterselie, basilicum en water toe.
3. Voeg tot slot de paprika's toe en laat de saus 45 minuten op een laag vuur sudderen. Laat de saus iets afkoelen en pureer het geheel met een staafmixer of in een keukenmachine. Voeg tot slot wat peper en zout toe.