

## Verse passata / Fresh passata



### **Boodschappenlijstje**

1000 gram rijpe tros- of Roma tomaten  
olijfolie om te besprenkelen  
zeezout & versgemalen zwarte peper, naar smaak  
3-4 teentjes knoflook  
½ bosje platte peterselie  
2 eetlepels tomatenpuree

### **Verwarm de oven voor tot 160°C**

Was en snij de tomaten, doe ze in een ovenschaal en schudt de olijfolie er door.

Bestrooi de tomaten met zeezout en versgemalen zwarte peper naar smaak.

Snij de knoflook in plakjes en strooi ze over de tomaten.

Rooster de tomaten in 45 - 60 minuten, afhankelijk van hoe bruin je ze wil.

Laat de tomaten even afkoeleneen, was en hak intussen de peterselie grof.

Blend de tomaten met de peterselie en de tomatenpuree.

Giet de passata over in een gesteriliseerde fles en sluit de fles af.

**Bewaar de passata in de ijskast en vries wat je teveel hebt in.**

## Verse passata / Fresh passata



### **Shopping list**

1000g of ripe vine or Roma tomatoes  
olive oil to sprinkle  
sea salt & freshly ground black pepper, to taste  
3-4 cloves of garlic  
½ a bunch of flat parsley  
2 tablespoons tomato puree

### **Preheat the oven to 160°C**

Wash and cut the tomatoes, put them in a baking dish and coat them with the olive oil.

Season the tomatoes with sea salt and freshly ground black pepper to taste.

Cut the garlic into slices then sprinkle it over the tomatoes.

Roast the tomatoes in 45 - 60 minutes, depending on how brown you want them to be.

Allow the tomatoes to cool down a minute, meanwhile wash and chop the parsley coarse.

Blend the tomatoes with the parsley and the tomato puree.

Pour the passata into a sterilized bottle and close it.

**Keep the passata in the refrigerator and freeze what you have too much.**