



Venkel in saus van verse tomaten

Bijgerecht • Groente
Appetijt - L. van den Bos

Ingrediënten

Venkel
tomaten
tomatenpuree
witte wijn
Tomato frito
zout en peper

Bereiding

Tomaten in de keukenmachine helemaal fijnmaken tot dik vloeibaar. Voeg hierbij een lepelje tomatenpuree, witte wijn, wat Tomato frito, zout, peper en laurier.

Venkel schoonmaken en hard hard vezelige buitenste blad verwijderen. Doormidden snijden.

Doe venkel en tomatensaus in een pan met deksel en laat 30 minuten sudderen.

Bereiding in de multicooker: 15 minuten 'Simmer - veg'. of 15 minuten 'Manuel low'.

Notities

Zelf tomatensaus maken van verse tomaten. Als je een goede keukenmachine hebt is dat niet zo moeilijk. Venkel gestoofd in zo'n verse tomatensaus is super!

Foto's

