

TOMATENCOMPOTE

(voor ca. 1½ kilo)

- 2 uien, gesnipperd
- 12 tenen knoflook, grof gehakt olijfolie
- 50 gram tijmtakjes
- 200 rnl witte wijn
- 2 kilo gepelde tomaten uit blik

Stoof de ui en knoflook aan in een grote hete sauspan met een scheut olijfolie. Zorg dat ze niet kleuren. Voeg de tijm toe en blus af met de witte wijn. Laat de wijn volledig verdampen en voeg de tomaat toe aan de pan. Laat 90 minuten uitzweten op laag vuur. Voeg 1 theelepel versgemalen zwarte peper en 1 theelepel fijn zeezout toe. Haal de takjes tijm uit de compote en mix de compote in korte stoten met een staafmixer. Hij hoeft niet volledig glad te zijn. Bewaar de compote in de ijskast, dan blijft hij 1 week goed, of vries hem in porties in. Voor sommige recepten is het nodig de compote even te mixen met een staafmixer en/of te zeven.