

## Pikante tomatensalsa

Aantal personen: 4

1 sjalotje, gepeld en gehalveerd  
2 teentjes knoflook, gepeld  
Handvol verse basilicumblaadjes  
500 gr. rijpe tomaten  
 $\frac{1}{2}$  tl olijfolie  
2 groene pepers  
Zout en zwarte peper.

Maal het sjalotje en knoflook met het verse basilicum in een keukenmachine in kleine stukjes.

Halveer de tomaten en die ze in de keukenmachine. Maal de ingrediënten kort tot alles goed gemengd en grof gemalen is.

Voeg de olijfolie langzaam toe terwijl de machine nog aanstaat. Voeg zout en peper naar smaak toe.

Snijd de groene pepers overlans doormidden en verwijder de zaadjes. Snijd ze in de breedte in zeer dunne reepjes en roer ze door de tomatensaus.

Serveer de saus op kamertemperatuur.

TIP: Deze saus kan het beste in de zomer worden gemaakt omdat de tomaten dan op hun lekkerst zijn. Gebruik in de winter liever een blikje pomodori (zonder suiker) van 400 gr.

