**Tomatensaus (Dré en Tinne)**

Voor 2,5 liter saus,

3,5 kg tomaten, 250 gr sjalotten, 100 ml olijfolie, 6 tenen knoflook,

6 takjes tijm, 4 takjes peterselie, 3 takjes rozemarijn, 2 blaadjes laurier

1klontje suiker en peper en zout.

1. Pel en ontpit de tomaten. Pel en snipper de sjalotten en de knoflook.

2. Bind de tijm, peterselie, rozemarijn en laurier samen tot een kruidentuiltje.

3. Fruit de sjalot glazig in 100 ml olijfolie. Voeg er de knoflook aan toe en laat even meestoven.

Roer er de stukjes tomaat door en leg er het kruidentuiltje bij.

Bestrooi met de suiker en peper en zout.

4. Zet het vuur lager en laat de tomatensaus zonder deksel gedurende 1 uur zachtjes sudderen.

Haal dan het kruidentuiltje weg en breng de saus op smaak met peper en zout.

5. Verdeel de saus over brandschone bokaaltjes. Schroef ze meteen dicht en laat ze afkoelen.

De saus is tot 8 maanden houdbaar op een koele, droge, plaats. Invriezen kan natuurlijk ook.

Dit is een zalige manier om die heerlijke tomaten uit "onze " groentetuin ook in de winter te gebruiken . Zo krijg je de zomer weer op je bord.