

Tomatensaus



Bijgerecht

Saus

4 personen

Land: Italië

Bereidingstijd: Bereiding: 20 min

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 1 grote teen knoflook of twee kleintjes
- 4 eetlepels olijfolie
- 2 blikken à 400 ml gepelde tomaten
- snuf suiker
- eventueel snuf chilipeper

Bereidingswijze

1. Pel de teen knoflook, leg er een spatel of de zijkant van een koksmes op en dreun je vuist naar beneden. Doe de geplette teen met de olijfolie in een hapjespan en verhit rustig. Kijk hoe de knoflook begint de bewegen door het bakken. Draai hem eens om.

Italianen verwijderen hem zodra hij goudgeel wordt (Spanjaarden bakken door tot bruin - dat maakt aanmerkelijk uit in de smaak).

2. Doe er nu de gepelde tomaten bij. Voor een gladde saus kun je ze eerst pureren, maar ik druk ze liever stuk in de pan, af en toe weer een beetje, zodat er iets meer structuur overblijft.
3. Bak op nogal laag vuur tot de saus niet terugvloeit als je met een spatel over de bodem van de pan gaat. Breng op smaak met zout, iets suiker en als je van pittig houdt chilipeper.

Tenslotte

Tomatensaus is een goddelijke uitvinding door de combinatie van drie factoren: a) uiterst makkelijk en snel te maken, b) multi-inzetbaar en variabel, en c) kwijlend lekker. Tomatensaus maak je met ingeblikte tomaten, niet met verse. Verse zijn nimmer rijp en zoet genoeg, dat weet elke Italiaan. Hij gebruikt 'pelati', gepelde tomaten uit blik. Wel een goed blik kiezen, liefst San Marzano met een beschermde herkomstbenaming, d.o.p. Delicatessenwinkels verkopen verrukkelijke tomaten van het merk Le Bontà di Nonna Pippina (adressen op: www.danonnapippina.nl). De beroemde Italiaanse tomaat komt vaak niet meer uit Italië, maar uit China. Tussen 2009 en 2010 is de hoeveelheid uit China afkomstige ingedikte tomaten in blikken en flessen bijna verdrievoudigd. De Chinezen begonnen in 1990 met de productie van tomaten en zijn inmiddels de derde grote speler op de markt, na de Verenigde Staten en de Europese Unie. Op de etiketten in de schappen staat dat de tomaten uit Puglia komen, maar ze komen bijvoorbeeld uit Xinjiang, aan de grens met Kazachstan. Om de golf Chinese tomaten tegen te gaan hebben de Italianen de hulp ingeroepen van het Europees Parlement. De geconcentreerde blikken tomaten zouden vol zitten met afgekeurde resten en in Europa verboden schimmels en pesticiden. De tomaten die worden ingeblikt door de goede echte Italiaanse merken zijn niet onze ronde kastomaten, maar pruimtomaten (pomodoro of romatomaten), liefst onder de mediterrane zon gerijpt. Vaak zijn het overrijpe exemplaren die te zacht en te melig zijn voor de salade, maar daardoor wel veel meer smaak hebben. De saus is geschikt voor een heel scala aan pasta, rijst, brood, vis- en vleesgerechten. Mocht er saus overblijven: vries die in porties in. Altijd goed voor noodgevallen. Wil je een iets rijkere saus begin dan met het aanfruiten in olijfolie van een mengsel van fijngehakte bleekselderij, wortel en ui. Lekker, maar een zondagse variant, als je tijd hebt. Alleen ui, grof of fijn of in halve plakken, is ook aardig, maar zeker niet standaard. Reepjes spek zijn een geslaagde toevoeging, maar snijd die dan liefst zelf van een stuk pancetta of ontbijtspek; die voorgesneden reepjes zijn te klein en bevatten vooral water. Een andere lekkere variant maak je als volgt: Verhit de olie in een pan en bak de geplette knoflook zoals boven beschreven en haal er weer uit. Smelt hierin naar smaak een of twee 2 ansjovisfilets uit een blikje en voeg de gepelde tomaten en 2 el kappertjes toe. Goed roeren en tien minuten zachtjes laten pruttelen. Dan 2 el grof gehakte verse oregano (of 1 el droge) erbij en naar goeddunken suiker, zout en peper toevoegen. Nog tien minuten op een zacht vuur doorkoken en de tomaten platdrukken zoals beschreven.