**Tomatensaus met gegrilde groenten**

aubergine

courgette

puntpaprika’s

vers knoflook

wortelen

**rode uien**

**passata**

**rode balsamico**

**verse basilicum**

**oregano**

**olijfolie**

**peper en zout**

Snijd de aubergine en de courgette in plakken. Kuis en snijd de wortelen en de paprika’s in de lengte in repen. Haal de buitenste vliezen van een bol vers knoflook en snijd de bol horizontaal in schijven van een halve centimeter. Snijd de rode uien in schijven.

Leg de groenten elk apart in een kommetje en bestuif met olijfoliespray. Kruid met peper uit de molen.

Grill de groenten om beurt in een droge grillpan. Verwijder de resterende vliesjes van het knoflook en leg daarna alles samen in een kookpot.

Voeg een bokaal passata toe en meng. Breng aan de kook. Verminder het vuur en meng met blaadjes verse oregano en een handvol blaadjes basilicum. Breng op smaak met peper uit de molen en rotszout.

Zet de staafmixer in de bereiding. De saus is nu klaar voor gebruik. Ideaal als begeleidend sausje bij gegrild vlees of gegrilde vis.