



Raw Tomatensaus

Ingrediënten:

- 2 uien
- 1-2 teentjes knoflook
- 2 wortels
- 1-2 selderijstengels
- 1/2 kleine rode bieten (optie)
- 1 rode peper
- 3 grote tomaten
- 10 (gele) peer tomaten
- 1 eetlepel gehakte zongedroogde tomaten
- 1/2 eetlepel gehakte jalapeño peper
- een bos koriander (of peterselie)
- 1 eetlepel tijm
- 1- 2 eetlepels kokosolie of extra vergine olijfolie
- 1 theelepel komijnpoeder
- zwarte peper
- Himalaya zeezout

Bereiding:

Hak de ui en knoflook fijn. Zet vast klaar.

Rasp of hak de wortel, selderij, bieten en rode peper in een keukenmachine en zet alvast klaar.

Snijd de tomaten in stukken en doe in een blender of keukenmachine. Maal het tot een glad mengsel. Voeg zongedroogde tomaten, jalapeño peper, koriander en tijm toe en maal nogmaals. En vervolgens voeg je de uien, knoflook, wortelen, bieten en rode peper toe en meng/blend alle ingrediënten goed door elkaar. Tenslotte komen nog de kokosolie en kruiden erbij en meng/blend die ook mee. Proef even of je meer kruiden wilt toevoegen. En de enzymrijke saus is klaar....

Het sap van de saus zal mogelijk onderin de kom zakken, voordat je het serveert, maar dat is niet erg.

