



## Pittige tomatenspread

### Ingrediënten:

1 ui  
1 klein blikje geconcentreerde tomatenpuree (140 gr.)  
3 eetlepels azijn  
1 eetlepel zoete/milde paprikapoeder  
1 theelepel sambal (of meer, of minder naar smaak)

Pureer de ui met een staafmixer of keukenmachine. Voeg de andere ingrediënten toe en roer alles goed door elkaar. Als de salsa te dik is, kun je iets meer azijn of eventueel water toevoegen.

**Variatie:** ook erg lekker als je de ui gewoon fijn snijdt in plaats van pureert. In dat geval moet er iets meer azijn of eventueel water doorheen.

Ook lekker zonder sambal.

Serveren bij vlees (als barbecuesaus), witte rijst, als dip of op stokbrood.

Eet smakelijk!