**Tacosaus**

Dit basisrecept wordt veel gebruikt in de Tex-Mex-keuken, bijvoorbeeld als saus of topping voor vlees, vis en kip, maar ook in taco's, tostada's, nacho's en als dip-saus voor tortillachips of stukjes rauwe groenten.

**Ingrediënten:**

1 el olie

1 ui, gesnipperd

1 groene paprika, gehakt

1/2-1 rode of groene Spaanse peper

1/2 tl gemalen komijn

1/2 tl gemalen koriander

1/2 teentje knoflook, geperst

wat zout, peper en suiker

circa 400 g tomaten uit blik

tomatenpuree (naar wens)

**Bereidingswijze:**

Laat de olie in een braadpan met dikke bodem heet worden en voeg de ui en paprika toe. Fruit deze zacht tot de ui glazig is. Hak de peper en voeg deze met de komijn, koriander en knoflook toe; bak alles nog 2-3 minuten. Doe wat suiker, zout, peper en de tomaten met het nat erbij Maak de tomaten met een vork fijn. Laat het mengsel gedurende 5-6 minuten op een matig vuur inkoken. Voeg eventueel voor de kleur wat tomatenpuree toe. Breng de saus nog op smaak met zout en peper en serveer ze heet of koud, afhankelijk van het recept. Voor ca. 2,5 dl.