

# Tonijn met tomaat

## Ingrediënten

- 12 kleine uitjes
- 900 gram tomaten
- 675 gram verse tonijn
- 3 eetlepels olijfolie
- 2 uitgeperste knoflookteentjes
- 3 eetlepels verse tuinkruiden
- 2 laurierblaadjes
- een halve eetlepel suiker
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 15 centiliter witte wijn
- zout en peper

## Werkwijze

1. Doe de uien 5 minuten in kokend water. Haal ze eruit en laat ze uitlekken.
2. Ontvel de tomaten en snijd ze in stukken.
3. Bak de stukjes tonijn in hete olijfolie en dep ze af met keukenpapier.
4. Doe in een pan uien, knoflook, tomaten, kruiden, laurierblad, suiker, tomatenpuree en wijn. Breng dit aan de kook. Zet het vuur zachtjes en laat dit 5 minuten sudderen.
5. Voeg de tonijn toe en laat nog 5 minuten opstaan. Voeg zout en peper naar smaak toe.