Worstjes in tomatensaus

Wat heb je nodig (voor 4 personen)

5 dunne worstjes
1 pot zongedroogde tomaten (290 gram)
1 blikje tomatenpuree
1 ui
2 teentjes knoflook
1 theelepel suiker
10 gram boter

Schep 1 eetlepel olie uit de pot gedroogde tomaten.
Doe deze olie in een schaaltje.
Hang een zeef in een beslagkom.
Giet de gedroogde tomaten in de zeef en laat ze uitlekken.

Pel de ui en snijd hem in stukjes.
Snijd de uiteinden van de knoflookteentjes af.
Pel de knoflookteentjes.

Snijd de zongedroogde tomaten in kleine stukjes.
Snijd ieder worstje in 3 gelijke stukken.
Leg de stukjes worst op een bord.

Doe de boter in een koekenpan en zet hem op de kookplaat.
Laat de boter lichtbruin worden op de middelste stand.
Doe de worstjes in de koekenpan.
Bak de worstjes 10 minuten, af en toe omscheppen.

Doe de olie in een andere koekenpan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand en doe de ui erbij.
Pers de knoflook erboven en bak al omscheppend 2 minuten.
Doe de tomatenpuree en zongedroogde tomaten erbij.

Schenk het water erbij en meng alles door elkaar.
Laat het 5 minuten zachtjes doorkoken.
Verdeel de tomatensaus over 4 schaaltjes.
Leg in elk schaaltje een paar worstjes en dien gelijk op.