

Oppskrift

Grunnoppskrift Tomatsaus til pizza



1

Finhakk løk og hvitløk og fres mykt i olje. Rør inn tomatpuré og fres videre i 1 minutt.

2

Tilsett hakkede tomater, finhakket oregano, balsamico, sukker, salt og pepper. La småkoke i 10 minutter. Smak til med salt og pepper, ev. sukker. Ønskes en glattere saus, kan den kjøres i en blender.

Tips! Ønsker du en sterkere saus, kan du tilsette litt finhakket chili.

Ingredienser

Løk	1 stk
Hvitløksfedd	2 stk
Olivenolje	1 ss
Tomatpuré	2 ss
Finhakkede tomater, hermetisert	800 g
Oregano, finhakket	2 ss
Eddik	1 ss
Sukker	1 klype
Salt og pepper	