

**Tomaten**

**saus**

**voor 2**

**pizza's**

# Basisrecept tomatensaus voor 2 pizza's

## **BENODIGDHEDEN:**

**2 eetlepels olijfolie**

**3 uien**

**2 teentjes knoflook**

**1 blikje tomaten puree**

**1 blik gepelde tomaten**

**½ rode paprika**

**½ theelepel oregano of Italiaanse kruiden**

**2 zongedroogde tomaten**

## **BEREIDEN:**

**De ui pellen en fijn snipperen.**

**Teentjes knoflook fijn snijden.**

**doe de olijfolie in de pan en fruit de ui en de knoflook aan op laag vuur. Zorg dat de ui en knoflook niet verkleuren.**

**Voeg de tomatenpuree toe, even roeren**

**Voeg de tomaten en de organo toe.**

**Voeg de gedroogde tomaat en de paprika toe.**

**Breng het mengsel aan de kook**

**draai het vuur iets lager en laat de saus zonder deksel pruttelen tot hij dik en geurig is (± 20 minuten)**

**pureer de saus met een staafmixer**

**breng op smaak met peper en zout**