

## Pizza basis saus



### Ingrediënten:

- 1 ui
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 teentjes knoflook
- ½ theelepel suiker
- 4 deciliter gezeefde tomaten (uit een pak)
- 2 theelepels Italiaanse of Provençaalse kruiden
- ½ theelepel zout of bouillonblokje/poeder
- 2 mini-blikjes geconcentreerde tomatenpuree
- Peper
- Eventueel verse basilicum (na het koken toevoegen)

### Bereiding:

Pel en snipper de ui.

Verhit de boter of de olie en fruit de ui. Pers de gepelde teentjes knoflook erboven uit.

Voeg de gezeefde tomaten en kruiden toe. En voeg tot slot de suiker toe.

Laat de saus op een laag vuur circa 20 minuten zachtjes pruttelen tot hij dik en geurig is. Langer is beter (een uur pruttelen is ook mooi, je kan hem boven op de oven door laten warmen)

Op het laatst de blikjes tomatenpuree toevoegen.

Eventueel: saus beetje af laten koelen en verse basilicum toevoegen.

Proeven en eventueel (meer) zout/bouillon, suiker, peper, sambal (?) erbij en/of andere smaakmakers.

Makkelijker? Neem een potje rode pastasaus en smeer dit over je pizza. Veel minder lekker maar ook effectief.