

Pizzasaus

Ingrediënten

- 1 ui
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 teentjes knoflook
- een halve theelepel suiker
- 4 deciliter gezeefde tomaten
- een halve theelepel Italiaanse kruiden
- een halve theelepel zout

Werkwijze

1. Pel en snipper de ui. Verhit de olie in een pan en fruit de ui. Pers de knoflook erboven uit en voeg de suiker toe.
2. Voeg de tomaten en de kruiden toe en laat de saus 20 minuten op zacht vuur pruttelen tot hij dik en geurig is.