



De traditionele Italiaanse pizzasaus van Ilonka

De traditionele Italiaanse pizzasaus van Ilonka

Door vele jaren ervaring met het maken van pizza's durven we best te zeggen hoe een goede pizzasaus eruit moet zien. Dit traditionele recept is daar het bewijs van!

Ingrediënten

- 1 ui

- 2 eetlepels olijfolie
- 2 teentjes knoflook
- 1 theelepel suiker
- 2 blikken gepelde tomaten (het liefst geen Nederlandse tomaten, die zijn wat waterig. De goedkope blikken in de supermarkt zijn daarintegen prima!)
- 2 theelepels Italiaanse kruiden (origano & basilicum)
- 1 theelepel (zoete) paprikapoeder
- zout & peper naar smaak



Bereiding

- Pel en snipper de ui. Verhit de olie in een steelpan en fruit de ui.
- Pers de gepelde teentjes knoflook erboven uit en voeg de suiker toe.
- Voeg de tomaten en de kruiden en de paprikapoeder toe en laat de saus op een laag vuur circa 20 minuten zachtjes pruttelen tot hij dik en geurig is.
- Maak de saus 'glad' met een staafmixer en breng op smaak met peper &

zout.

Nb. Wie minder saus nodig heeft kan de rest prima invriezen.



