



“Zelf Italiaanse tomatensaus maken binnen 10 minuten”

Voor een lekkere pizza is een tomatensaus cruciaal. Daarom hebben we een simpel en authentiek recept voor echte Italiaanse tomatensaus samengesteld dat iedereen zelf kan maken.

Duur: 10 minuten

Tomatensaus maken voor bij ongeveer 15 pizzarette bodems (4 personen).

Hiervoor heb je de volgende ingrediënten nodig:

- 1 blik gepelde tomaten
- 1 blikje tomatenpuree
- zout
- peper
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 uitgeperste tenen knoflook
- Evt. een paar blaadjes basilicum en oregano



Stap 1: Mix de puree, gepelde tomaten door elkaar. Zorg dat de gepelde tomaten geprakt zijn of doe ze anders even in de blender. Je kunt er voor kiezen om het geheel eerst in de blender te mixen, maar voor meer smaak adviseren we om de knoflook kort in de olijfolie te bakken.

Stap 2: Breng het hele mengsel langzaam aan de kook in de 2 eetlepels olijfolie, dit kan in een steelpannetje. Bak eerst de knoflook in de olijfolie als je dit nog niet gedaan hebt, voeg daarna pas het mengsel toe.

Stap 3: Langzaam laten koken en goed door roeren. Vervolgens maak je de tomatensaus naar jouw eigen smaak met een beetje zout, peper en eventueel basilicum en oregano.

Stap 4: Laat de saus eerst even afkoelen voordat je deze op tafel zet. Wanneer je de saus vooraf maakt kun je deze in de koelkast bewaren.

LET OP!!!: Wanneer je de ingrediënten eerst in de blender fijn maakt, hoef je het geheel alleen maar warm te maken. Voordeel is dat de tomatensaus dan nog sneller klaar is. Nadeel is dat de smaken van de ingrediënten iets minder tot hun recht komen.

TIP!!!: Doe niet te veel van de kruiden in de saus, maar zet deze los op tafel zodat iedereen zijn eigen smaak kan bepalen. Dit is immers een basis saus.