

Pizzasauce

Opskrift til nok til 5 pizzaer

Forberedelsestid

5 minutter

Tilberedelsestid

5 minutter

Samlet tid

10 minutter

Ingredienser

- 1 løg
- 2-3 fed hvidløg
- 3-4 cm frisk chili
- 5 spsk. olie
- 1 tsk. sukker
- 2 spsk. balsamico
- 1 dåse hakket tomat
- 1 tsk. salt + lidt sort peber
- 2 store spsk. tomatpure
- 1 tsk. tørret oregano

Sådan gør du

1. Snit løg, hvidløg og chili fint
2. Kom olien i en gryde og svits ovenstående af i olien til det er blødt (3 minutters tid)
3. Kom sukker og balsamico ved og vend det rundt.
4. Kom så resterende ingredienser i og rør rundt imens det kommer op og koge.
5. Skru ned til middelvarme og lad din pizzasauce småsimre i minimum 10 minutters tid, men gerne en time eller mere.
6. Sluk bare for varmen og brug nu din tomatsauce på pizzaer