

# Pizzasaus "A la Grietje"

## RECEPTUUR

100 %	Tomato frito (Heinz)	1.000 gram
20 %	Olijfolie	200 gram
20 %	Rode ui	200 gram
10 %	Tomatenpuree	100 gram
1.5 %	Knoflook	15 gram
1.5 %	Italiaanse kruiden	15 gram
	iets peper en zout	

## WERKWIJZE

- Rode ui fijn snijden evenals de knoflook
- Olijfolie verwarmen en hier de rode ui en knoflook kort aanfruitsen
- Tomaten puree hier aan toevoegen eveneens kort meebakken
- Vervolgens tomaten frito, kruiden en wat peper en zout erbij
- Vervolgens 10 minuutjes zacht door laten koken
- Af laten koelen en klaar voor gebruik

**PIZZASAU**  
"A LA GRIETJE"