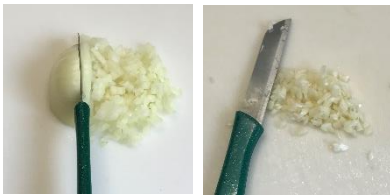


Pizzasaus

Wat heb je nodig

- 1 blik gepelde tomaten
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 eetlepel olie
- 1 theelepel Italiaanse kruiden
- 1 theelepel oregano



Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.
Pel de knoflookteentjes.
Snijd de knoflookteentjes in kleine stukjes.



Doe de olie in een koekenpan.
Zet de koekenpan op de kookplaat, op de middelste stand.
Laat de olie warm worden tot ze uitloopt.



Doe de stukjes ui in de koekenpan.
Doe de stukjes knoflook er ook bij.



Bak de ui en knoflook al omscheppend.
Bak ze in 2 minuten gaar.
Zet de kookplaat op de laagste stand.



Giet de tomatenblokjes in de koekenpan.
Doe de Italiaanse kruiden erbij.



Doe de oregano er ook bij en roer alles goed door elkaar.
Laat de saus in 20 minuten indikken.
Af en toe roeren.
