SÅS

# Pizzasås

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **45 min** Portioner: **4**

45

Släng den köpta pizzasåsen och koka upp denna sås till pizzan. Du kommer inte ångra dig. Inga tillsatta konserveringsämnen utan helt naturlig och färsk! Ay mama mia!

Pizzasås är bäst när den är hemmagjord. Här får ni mitt enkla men ack så goda pizzasås. Funkar självklart som grund till t.ex. Pasta Bolognese, Pasta med tomatsås, Tomatsoppa. Helt enkelt till allt med en tomatgrund.
#Cheffraimansmat

## INGREDIENSER

1 burk hela skalade plommontomater
3 matsked tomatpuré
2-3 stycken vitlöksklyftor
4 matsked olivolja
1 kruka färsk basilika
1 kruka färsk oregano
1 deciliter vittvin
1 stycken lagerblad
salt och peppar

1-2 nypa socker

## GÖR SÅ HÄR

1. Sautera vitlök i olivolja, den ska ej få någon färg, tillsätt hela skalade plommontomater, tomatpuré, färsk basilika, hälften av den färska oreganon (spara resten till garnering på pizzan), lagerblad, vitt vin, socker, salt och peppar. Sjud i ca 30 minuter (2 tim för bästa resultat), mixa sedan slätt med hjälp av en stavmixer.
Nu är pizzasåsen klar. Hoppas det smakar!