



Tillbehör

Den perfekta pizzasåsen

Ja du läste rätt. Lisa Lemke har tagit fram det bästa receptet som finns på tomatsås till pizza. En av hemligheterna är att ha i lite parmesan i såsen. Nästa gång du lagar pizza är det denna såsen du ska göra. Den går perfekt att frysa in.

Ca 4 dl sås (ca 8 pizzor)

Tillagningstid ca 10 min

Ingredienser

- 1 burk/tetra krossade tomater av fin kvalitet (ca 400 g)
- 2 msk tomatpuré
- 2-3 rivna vitlöksklyftor
- 1 dl finhackad basilika
- 1 1/2 dl finriven parmesan eller grana pradano
- salt och peppar
- salt och svartpeppar

Gör såhär

1. Häll alla ingredienser i en skål och mixa såsen slät.
2. Smaka av ordentligt med salt och peppar, såsen ska ha mycket smak.
3. Njut av en smakrik sås på pizzan, du kommer aldrig vilja äta någon annan.



Recept: Lisa Lemke