

# Tomatsovs til pizza

Efter at have jagtet den perfekte tomatsovs til pizza i flere år, lykkedes det mig sidste år at finde ind til hemmeligheden bag den lækre tomatsovs du finder på de bedste pizzeriaer :-).

Hemmeligheden er i bund og grund ingen hemmelighed, da ethvert ægte italiensk pizzeria ved hvordan man fremstiller den helt rigtige sovs. Ikke desto mindre tog det mig lang tid at finde frem til den rigtige opskrift.

## Verdens bedste tomatsovs til pizza!

..er samtidig verdens enkleste tomatsovs :-)

Den fejl jeg selv begik (og som jeg ikke er alene om), er at jeg benyttede flåede tomater, hakkede tomater eller friske tomater til min pizzasovs.

Hemmeligheden er, at du i stedet skal bruge "*pomodoro passata*", altså passerede tomater, som du typisk finder i glas i supermarkedet. Det er ikke alle supermarkeder der har dem, men søg og du skal finde :-). Der findes forskellige typer, fintpasserede og groft passerede tomater

## Opskrift på tomatsovs til pizza:

- Et glas "*pomodoro passata*" eller "*passata di pomodoro*"
- 3 fed presset hvidløg
- 1 spsk tørret oregano
- 1 spsk tørret basilikum
- Smages til med salt og peber.

Blandes med en ske og smøres direkte på din [pizzadej](#).

Den skal ikke koges først :-).

Velbekomme!