



**Tomatensaus** – (basis *MINUTE*)

**F O R U M**  
*culinaire*

**Onze recepten**  
*Snel en eenvoudig!*

 140 g/L

## PIZZASAUS

C180310

### Ingrediënten

1 L	koud Water
50 g	Tomatenpuree
20 g	Suiker S <sup>2</sup>
2 g	Oregano
2 g	Marjolein
2 g	Tijm
40 g	Geroosterde Uien
0,3 g	Vers gemalen Peper
25 g	<b>HACO BELAROM</b> <sup>®</sup> Basilicum
12 g	<b>HACO BELAROM</b> <sup>®</sup> Knoflook
140 g	<b>HACO Tomatensaus</b>

### Bereiding

Meng samen



en

Mix fijn en laat 12 uren in de koelkast de saus rijpen.



### Trucs & Tips



More info ? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63  
Fax: +32(0)2 377 64 62 | Website: [www.haco.ch](http://www.haco.ch)  
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

**At Gourmets' Service.**

**HACO** swiss