

手作りピザソース

材料 (700ml)

オリーブオイル(サラダ油) ニンニク(みじん切り)2片
玉ねぎ大(みじん切り)1個 ローリエの葉2枚
ピーマン(みじん切り)3個 トマト6個
赤ワイン 50ml(または日本酒)
丸鶏ガラスープの素大さじ2
オレガノ(乾燥)大さじ2 バジル(乾燥)大さじ2
砂糖大さじ1 酢小1
塩(好みで調整)適宜 ブラックペッパー適宜



作り方

- 1 フライパンにオイルを引きにんにくと玉ねぎのみじん切りを中火で炒める。
- 2 ローリエを加えて中火で炒める。
- 3 ピーマンのみじん切りを加えて中火で炒める。
- 4 ざく切りトマト(またはトマト缶)を加えて中火で炒める。

5



赤ワイン 50ml 丸鶏だし大さじ 1 オレガノバジル大 2
砂糖大1 酢小 1 を加え、焦げないようにヘラで混ぜる。

6



いい感じに水分が飛んできましたら少し弱火にし、焦げないようにヘラで混ぜる。

7 ※蓋をすると永遠に水分が飛びません

8



これくらいに水分が飛んだら塩とブラックペッパーを加え、味をみながら調整します。これでできあがりです。

9



熱いうちに煮沸した瓶、またはアルコール噴霧で消毒した瓶に入れて、冷めたら冷蔵庫に。大体 2 週間くらいは持ちます。
我が家では、冷凍で 3 カ月保存しています。