



Autre

## **Homemade ketchup**

**Pour 8 personnes.**

### **Ingrédients**

6 tomates (grote)  
1 poivron rouge  
1 oignon  
2 gousses d'ail  
2 feuilles de laurier  
100 grammes de cassonade  
250 millilitres de vinaigre de vin, rouge  
1 cuillère à soupe de moutarde  
80 grammes de purée de tomate  
tabasco  
sel marin

### **Méthode de préparation**

Coupez les tomates, l'oignon, le poivron rouge et l'ail en gros morceaux. Mettez ceux-ci avec le sucre de canne dans une casserole et faites cuire le mélange pendant quelques minutes. Mélangez bien. Ajoutez le vinaigre de vin rouge, le laurier, la purée de tomate et la moutarde. Faites mijoter la sauce tomate épicée au moins une heure à feu doux. Mélangez régulièrement.

Passez le mélange dans une passoire et assaisonnez avec le tabasco et le sel de mer. Versez le mélange dans une bouteille refermable. En refroidissant le mélange s'épaissit, la sauce chaude peut donc être encore un peu coulante. Fermez la bouteille uniquement quand la sauce est tout-à-fait refroidie.

Une petite bouteille de ketchup frais se conserve quelques semaines au frigo.

