



Plats d'accompagnement

Ketchup 'maison'

Pour 4 personnes.

Ingrédients

800 grammes de tomates
1 oignon
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1/2 tasse vinaigre de vin blanc
1/4 tasse sucre
1 cuillère à café de sel
1/2 cuillère à café poivre noir
1/2 cuillère à café poudre de paprika
1/4 cuillère à café clou de girofle (gemalen)
1/4 cuillère à café cannelle en poudre
1/4 cuillère à café noix de muscade
pincer poivre de cayenne
1 cuillère à soupe de maïzena

Méthode de préparation

Rincez et coupez les tomates en petits morceaux. Ciselez l'oignon et l'ail.

Verhit een beetje olie in een grote pan op middelhoog vuur. Voeg de fijngehakte ui en knoflook toe en bak ze tot ze zacht en lichtbruin zijn.

Chauffez un peu d'huile dans une grande casserole à feu moyen. Ajoutez l'oignon finement haché et l'ail et cuisez jusqu'à ce qu'ils soient mous et légèrement dorés.

Ajoutez les tomates dans la casserole et cuisez durant 30 minutes. Retirez la poêle du feu et laissez refroidir les tomates quelque peu.

Réduisez les tomates en purée jusqu'à l'obtention d'une masse lisse à l'aide d'un mixer plongeur ou d'un robot de cuisine.

Remettez la purée de tomate dans la casserole et ajoutez le vinaigre, le sucre, le sel, le poivre noir, le paprika en poudre, le girofle moulu, la cannelle moulue et la noix de muscade moulue. Ajoutez aussi une pincée de poivre de Cayenne si vous aimez le piquant.

Dissolvez la maïzena dans un petit plat avec un filet d'eau. Ajoutez cela au ketchup dans la casserole et faites réduire 2 minutes.

Retirez la casserole du feu et laissez refroidir le ketchup. Versez le ketchup 'maison' dans une bouteille ou un pot stérilisé avec couvercle. Conservez au frigo.

