



Overige

Homemade ketchup

Voor 8 personen.

Ingrediënten

6 tomaten (grote)
1 rode paprika
1 ui
2 lookteentjes
2 laurierblaadjes
100 gram rietsuiker
250 milliliters rode wijnazijn
1 eetlepel mosterd
80 gram tomatenpuree
tabasco
zeezout

Bereidingswijze

Snijd de tomaten, de ui, de rode paprika en de knoflook in grove stukken. Doe ze samen met de rietsuiker in een kookpot en laat het mengsel enkele minuten stoven. Goed roeren. Schenk de rode wijnazijn erbij en voeg de laurier, de tomatenpuree en de mosterd toe. Laat de kruidige tomatensaus minstens een uur pruttelen op een zacht vuur. Roer regelmatig even om.

Doe het mengsel door een zeef en kruid naar smaak met tabasco en zeezout. Giet de saus in een afsluitbare fles. Door het afkoelen zal de ketchup dikker worden, de warme saus mag dus nog wat lopend zijn. Sluit de fles pas wanneer de saus helemaal is afgekoeld.

Een vers flesje ketchup gaat enkele weken mee in de koelkast.

