



Bijgerechten

Zelfgemaakte ketchup

Voor 4 personen.

Ingrediënten

800 gram tomaten
1 ui
2 eetlepels olijfolie
1/2 kopje witte wijnazijn
1/4 kopje suiker
1 theelepel zout
1/2 theelepel zwarte peper
1/2 theelepel paprikapoeder
1/4 theelepel kruidnagel (gemalen)
1/4 theelepel kaneelpoeder
1/4 theelepel nootmuskaat
snuifje cayennepeper
1 eetlepel maïzena

Bereidingswijze

Spoel en snijd de tomaten in kleine stukjes. Snipper de ui en knoflook.

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.

Voeg de tomaten toe aan de pan en kook ze gedurende 30 minuten. Haal de pan van het vuur en laat de tomaten enigszins afkoelen.

Pureer de gekookte tomaten tot een gladde massa met een staafmixer of in een blender.

Giet de gepureerde tomaten terug in de pan en voeg de azijn, suiker, zout, zwarte peper, paprikapoeder, gemalen kruidnagel, gemalen kaneel en gemalen nootmuskaat toe. Voeg ook een snufje cayennepeper toe als je van pittig houdt.

Los in een kommetje de maïzena op met een scheutje water. Giet bij de ketchup in de pan en laat 2 minuten inkoken.

Haal de pan van het vuur en laat de ketchup afkoelen. Giet de zelfgemaakte ketchup in een gesteriliseerde fles of pot met deksel. Bewaar in de koelkast.

