



Zelfgemaakte tomatenketchup in Heinz-stijl

Een huisgemaakte ketchup die verrassend dicht bij het bekende origineel komt: rijk aan tomaat, in perfecte balans tussen zoet en zuur, met een subtiele kruiding. Met verse tomaten of een goede passata heb je dit sausje in een uurtje op tafel.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	70'	8	Saus

Ingrediënten

1 kg rijpe tomaten (of 700 ml passata van goede kwaliteit)
120 gr suiker
120 ml witte natuurazijn
10 gr zout
1 kleine ajuin, zeer fijn gesnipperd

1 teentje look
1/4 kl kruidnagelpoeder
1/4 kl piment
1/4 kl kaneel
snuifje cayenne (optioneel)

Bereidingswijze

- 1.** Snijd de tomaten grof. Doe ze samen met de ui en de knoflook in een ruime kookpot en laat op middelhoog vuur zachtjes koken tot alles volledig zacht is, ongeveer 30 tot 40 minuten. Roer af en toe.
- 2.** Mix het geheel grondig met een staafmixer en wrijf de saus vervolgens door een fijne zeef zodat je een gladde, egale massa krijgt zonder velletjes of pitjes. Gebruik je passata, sla deze eerste stap dan over en begin rechtstreeks met stap 3.
- 3.** Doe de gezeefde tomatenmassa terug in de pot en voeg de suiker, azijn, het zout, het kruidnagelpoeder, de piment, het kaneelpoeder en eventueel de cayennepeper toe. Roer goed door.
- 4.** Laat op laag vuur rustig indikken, onder regelmatig roeren, tot je de typische dikke ketchuptextuur bekomt. Dit duurt ongeveer 30 minuten. De ketchup is klaar als een spoor dat je met een lepel trekt, zichtbaar blijft.
- 5.** Proef en pas indien nodig de smaak aan met een extra snuifje zout of een scheutje azijn.
- 6.** Laat de ketchup volledig afkoelen en schep of giet ze in een propere, gesteriliseerde fles of pot. Bewaar in de koelkast. De smaak rondt zich verder af na een dagje rust.

Tip

De dikte komt volledig van de tomaten en het geduldig inkoken. Gebruik geen bindmiddel maar laat de saus rustig reduceren op een laag vuur, anders kan ze aanbranden.

Lekker met

Frieten, hamburgers of gebakken vlees