



Zelfgemaakte tomatenketchup

Volle, kruidige ketchup uit eigen keuken met een fijne balans van zoet en zuur. Veel lekkerder dan uit de fles en je weet precies wat erin zit.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	65'	10	Basisrecepten

Ingrediënten

- 1 kg rijpe tomaten
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 80 gr bruine suiker
- 80 ml appelazijn
- 1 el tomatenpuree
- 1 kl zout
- 1 kl paprikapoeder
- 1 snuifje kaneelpoeder

1 snuifje kruidnagelpoeder
een scheutje plantaardige olie

Bereidingswijze

1. Snijd de tomaten grof. Snipper de ui en de knoflook fijn.
2. Verhit een scheutje olie in een ruime kookpot op middelhoog vuur. Stoof de ui en de knoflook glazig, ongeveer 5 minuten.
3. Voeg de tomaten en de tomatenpuree toe. Roer alles goed door en laat 20 minuten zachtjes pruttelen op een laag vuur tot de tomaten volledig uiteenvallen.
4. Neem de pot van het vuur en mix het geheel glad met de staafmixer. Wrijf de puree voor een extra fluweelzachte structuur door een fijne zeef.
5. Giet de gezeefde puree terug in de pot. Voeg de bruine suiker, de appelazijn, het zout, het paprikapoeder, het kaneelpoeder en het kruidnagelpoeder toe. Roer alles goed door.
6. Laat de ketchup op een zacht vuur 30 tot 40 minuten inkoken tot een dikke, glanzende saus. Roer regelmatig om aanbranden te vermijden.
7. Giet de warme ketchup in schoongemaakte glazen potjes en bewaar in de koelkast.

Tip

De ketchup dikt verder in bij het afkoelen. Haal de pot dus van het vuur wanneer de saus nog net iets te dun lijkt. Bewaar de ketchup tot twee weken in de koelkast.

Lekker met

Frietten, hamburgers, gebakken vlees