

Zelfgemaakte ketchup



150
ML

GOED VOOR

15
MINUTES

VOORBEREIDING-
STIJD

10
MINUTES

BEREIDING-
STIJD



EENVOUDIG



BLENDER-
ACCESSOIRE



PUREER- EN
ZEEFACCESSOIRE



STEELPAN



LUCHTDICHTE
POT

INGREDIËNTEN:

- 10 kerstomaten inclusief het takje
- Olijfolie
- 8 rode peperkorrels
- Zout
- 1 el gerookte paprika
- 1 el suiker
- 1 el balsamicoazijn
- 1 el worcestersaus
- 1 tl mosterdzaad
- Enkele druppels tabascosaus
- 1 el rodewijnazijn
- 1 el water
- 1 el rode wijn
- ½ tl agar en 1/8 tl xanthaanpoeder (beide verkrijgbaar in biologische winkels)

BEREIDING:

- Kook de tomaten met de takjes in een pan met wat olijfolie, de peperkorrels en wat zout
- Voeg de paprika, suiker, balsamico, worcestersaus, mosterdzaden, tabasco en de rodewijnazijn toe en kook gedurende vijf minuten totdat de saus dikker begint te worden, u kunt wat water toevoegen als de saus te dik wordt.
- Breng het pureer- en zeefaccessoire aan met de fijne schijf, haal het mengsel door het accessoire. De vaste deeltjes blijven achter in de zeef. Houd de vloeistof apart.
- Doe de vaste deeltjes terug in de pan en voeg de rode wijn en een scheut water toe. Kook gedurende 5 minuten. Zeef de inhoud vervolgens in de apart gehouden vloeistof. Hierdoor houdt u 150 ml vloeistof over.
- Voeg nu de agar en xanthaan toe, breng aan de kook, decanteer en laat afkoelen. Giet het mengsel in de blender en blend op hoge snelheid totdat de saus romig is, bewaar de saus in de koelkast in een onberispelijk schone, luchtdichte pot, zoals bijv. een weckpot

KENWOOD