

Ketchup Fait Maison



POUR



TEMPS DE PRÉPARATION



TEMPS DE CUISSON



MOYENNE



BLENDER



PASSOIRE ET TAMIS



CASSEROLE



BOCAL HERMÉTIQUE POUR LE STOCKAGE

INGRÉDIENTS:

- 10 tomates cerises, grappe comprise
- Huile d'olive
- 8 grains de poivre rouge
- Sel
- 1 c.à.s. de paprika fumé
- 1 c.à.s. de sucre
- 1 c.à.s. de vinaigre balsamique
- 1 c.à.s. de sauce Worcester
- 1 c.à.c. de graines de moutarde
- Quelques gouttes de sauce Tabasco
- 1 c.à.s. de vinaigre de vin rouge
- 1 c.à.s. d'eau
- 1 c.à.s. de vin rouge
- ½ c.à.c. d'agar-agar et 1/8 c.à.c. de poudre de xanthane (tous deux disponibles dans les magasins Bio)

MÉTHODE:

- Faites cuire les tomates et leurs grappes dans une casserole avec un peu d'huile d'olive, les grains de poivre et un peu de sel.
- Ajoutez le paprika, le sucre, le vinaigre balsamique, la sauce Worcester, les graines de moutarde, le Tabasco et le vinaigre de vin rouge. Faites cuire pendant 5 minutes jusqu'à ce que la sauce commence à épaissir. (Vous pouvez ajouter un peu d'eau si elle devient trop épaisse).
- Installez l'accessoire Passoire et Tamis équipé de la grille fine sur le robot. Passez le mélange à vitesse minimum pour séparer les solides des liquides.
- Mettez les éléments solides dans une casserole et ajoutez le vin rouge et un peu d'eau. Faites cuire pendant 5 minutes. Filtrez le mélange dans la sauce tomate réservée. Vous devriez obtenir 150 ml de sauce.
- Ajoutez ensuite l'agar-agar et la xanthane, portez à ébullition et laissez refroidir.
- Versez le mélange dans le blender et installez celui-ci sur le robot. Mixez à vitesse maximum jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse. Placez-la au réfrigérateur dans un bocal hermétique parfaitement propre.

KENWOOD