

Hjemmelaget ketchup



PORSJONER



TILBEREDINGSTID



STEKETID



LETT



BLENDER



PURÉ-OG
SIKTE-TILBEHØR



KJELE



LUFTTETT
KRUKKE TIL
OPPBEVARING

INGREDIENSER:

- 10 cherrytomater, inkludert ranken
- Olivenolje
- 8 rød pepperkorn
- Salt
- 1 ss røkt paprika
- 1 ss sukker
- 1 ss balsamicoeddik
- 1 ss med Worcestersaus
- 1 ss sennepsfrø
- Noen få dråper Tabascosaus
- 1 ss rødvinseddik
- 1 ss vann
- 1 ss rødvin
- ½ ss Agar og 1/8 ss

Xanthan-pulver (begge er å få kjøpt i helsekostforretninger)

FRAMGANGSMÅTE:

1. Surr tomatene og rankene i en kjele med litt olivenolje, pepperkornene og litt salt.
2. Tilsett paprika, sukker, balsamicoeddik, Worcestersaus, sennepsfrø, Tabasco og rødvinseddik og kok i fem minutter til sauen begynner å tykne. Tilsett litt vann hvis den blir for tykk.
3. Fest puré- og sikte-tilbehøret med den fine skiven, og sil blandingen gjennom verktøyet. Ta vare på de faste delene og sett væsken til side.
4. Putt de faste delene tilbake i kjelen, tilsett rødvinen og en skvett med vann. Kok i 5 minutter. Sil denne blandingen inn i væsken du satt til side tidligere. Du skal nå ha omtrent 150 ml væske.
5. Tilsett agar og xanthan, kok opp, hell over og la avkjøles.
6. Hell blandingen i blenderen og fest blenderen. Kjør på høy hastighet til sausen er kremet, og oppbevar sausen i en ren lufttett beholder, som for eksempel en glasskrukke.