

Domowy keczup



PORCJA



CZAS

PRZYGOTOWANIA



CZAS

GOTOWANIA



EASY



BLENDER



PRZYSTAWKA

PRZECIEIAK

SITO



RONDELEK



SZCZELNIE

ZAMYKANY

SŁOICZEK

SKŁADNIKI:

- 10 pomidorków cherry razem z gałązką
- Oliwa z oliwek
- 8 ziarenek czerwonego pieprzu
- Sól
- 1 łyżka wędzonej papryki
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżka octu balsamicznego
- 1 łyżka sosu Worcester
- 1 łyżeczka ziaren gorczycy
- Kilka kropli sosu tabasco
- 1 łyżka octu winnego z czerwonego wina
- 1 łyżka wody
- 1 łyżka czerwonego wina
- ½ łyżeczki agaru and 1/8 łyżeczki gumy ksantanowej (w postaci proszku) (dostępne w sklepach ze zdrową żywnością)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. W rondelku na oliwie z oliwek podsmaż pomidory z gałązką, ziarenkami pieprzu i szczyptą soli.
2. Dodaj paprykę, cukier, ocet balsamiczny, sos Worcester, gorczycę, sos tabasco i ocet winny. Gotuj składniki przez pięć minut, aż sos zgęstnieje. Możesz dodać niewielką ilość wody, jeśli będzie zbyt gęsty.
3. Zamocuj przystawkę przecierak-sito w misie wybierając sito z drobnymi otworami lub tarczę z drobnymi otworami. Przepędź masę i odstaw (nie wyrzucaj płynu).
4. Przepędzoną masę ponownie przełóż do rondelka, dodaj czerwone wino i odrobinę wody. Gotuj przez 5 minut. Przepędź do odstawionego płynu. Powinno powstać 150ml płynu.
5. Dodaj agar lub ksantan, zagotuj, przelej i odstaw do ostygnięcia.
6. Wlej mieszaninę do blendera i zmiksuj na wysokich obrotach, aż sos stanie się kremowy. Przełóż do czystego, szczelnie zamykanego pojemnika (słoiczka) i przechowuj w lodówce.

KENWOOD