



Homemade ketchup



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 rode ui (in blokjes)
1 venkel (in blokjes)
1 stengel selder (fijngesneden)
1 stuk gember (gepeld en fijngesneden)
2 teentjes knoflook (gepeld en in plakjes)
1/2 spaanse peper (rood, ontpit)
olijfolie
1 bosje basilicum
1 eetlepel korianderzaad
2 kruidnagels
1 theelepel zwarte peper
zout
1 1/2 kilogram tomaat
1 blik gepelde tomaat (500 g)
2 deciliter rodewijnazijn
70 gram bruine suiker

Bereidingswijze

- 1.** Doe de ui, venkel, selder, gember, knoflook, Spaanse peper, basilicumsteeltjes, korianderzaadjes, kruidnagels, peper en zout in een diepe pan. Overgiet met een flinke scheut olijfolie. Laat 15 minuten aanbakken tot de groenten zacht zijn.
- 2.** Voeg dan alle tomaten toe en 3,5 dl koud water. Breng aan de kook en laat inkoken tot de helft is verdampt.
- 3.** Voeg de basilicumblaadjes toe en mix glad.



- 4.** Druk door een zeef in een propere pan en voeg dan de azijn en de suiker toe. Breng opnieuw aan de kook en laat inkoken tot je de dikte hebt van ketchup. Bewaar in een gesteriliseerde weckpot.

- 5.** Je kunt de ketchup een half jaar bewaren in de koelkast.