

KETCHUP AF TOMATSOVS



TIL 25 SMÅ GLAS.
TID: 40 min.

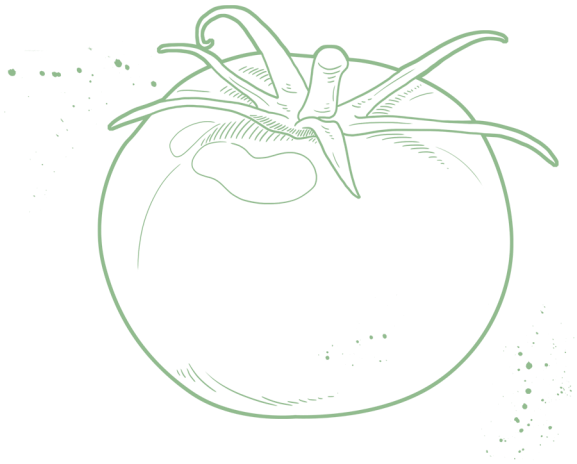


DET SKAL DU BRUGE

- 2 æbler
- 2,5 liter tomatsovs
- 3-4 ds. tomatkoncentrat
- 3-4 spsk. brun farin
- ½ tsk. allehånde
- ½ tsk. kanel
- ½ - 1 dl æblecidereddike

SÅDAN GØR DU

1. Riv æblerne groft.
2. Kog alle ingredienserne i en stor gryde til æblerne er møre.
3. Blend ketchuppen med en stavblender.
4. Smag ketchuppen til.
5. Fyld ketchuppen på små glas, så der er én til hver.



TIPS OG TRICKS

- Ketchuppen kan også bruges til at lave din egen barbecuesovs
- Du kan lave en lækker krydreketjup ved at tilsætte enten paprika, chili, hvidløg eller karry.