

# KETCHUP

1 PORTION  
TID: 30-40 MIN



**SÆSON**  
HELE ÅRET

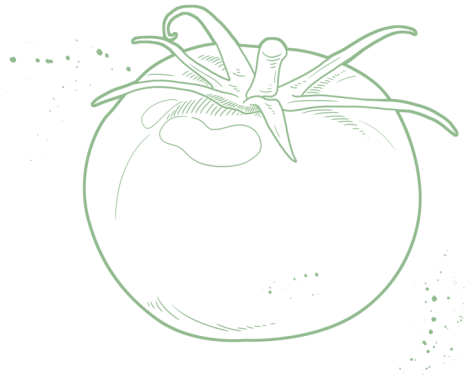
## DET SKAL DU BRUGE:

500 g. meget modne tomater  
(brug evt. tomatsauce eller dåsetomater)  
1 lille æble (gerne syrligt)  
1 løg  
1-2 fed hvidløg  
½ tsk. kanel  
½ tsk. stødt allehånde  
1 spsk. groft salt  
125 g. brun farin  
1 dl. æblecidereddike  
Evt. 1-2 spsk. tomatpuré



## SÅDAN GØR DU:

1. Skær tomater, æble, løg og hvidløg i grove stykker.
2. Hæld det i en gryde med krydderier, brun farin og eddike. Brug evt. mindre brun farin end angivet, hvis du ikke ønsker den så sød.
3. Kog blandingen i 10-15min til æblerne er godt møre.
4. Hæld massen i en blender eller brug en kraftig stavblender. Smag til med brun farin, æblecidereddike, salt og peber.
5. Hvis din ketchup smager af for lidt, kan du prøve at tilsætte 1-2 spsk. tomatpuré.



## TIPS OG TRICKS:

- Hvis din ketchup er lidt for tynd i konsistensen, kan den jævnes med lidt maizena oprørt i koldt vand. Konsistensen skal være lidt som yoghurt.
- Du kan søde din ketchup med rosiner, der får lov at koge med i stedet for sukker.
- Du kan også prøve at tilsætte forskellige krydderier i stedet for allehånde og kanel. Prøv f.eks. stødt stjerneanis, timian eller karry.
- Hvis du ikke bruger ketchuppen samme dag, så hæld den i et skoldet syltetøjsglas og opbevar den i køleskabet. Den kan holde sig 10-15 dage.