

Ketchup – Karry variant

Ingredienser:

- 1 kg tomater – modne og groft hakket
- 2 æble – groft hakket
- 2 store løg – groft hakket
- 2 fed hvidløg - hakket
- 1-2 gule peberfrugter – groft hakket
- 2-3 dl æblecidereddike
- 100-200 g rørsukker
- 1-2 spsk. God Hot Madras Karry
- 2 tsk. Frisk revet Ingefær
- ½ tsk. Hele Nelliker – knust i en morter
- 1-2 tsk. Salt
- 1-2 tsk. Hele sort Peber – knust i en morter
- Olivenolie
- Atamon

Kom olie i en gryde og svits løg og hvidløg godt sammen – de må ikke tage farve og når løgene er glasklare kommer du karryen i et minuts tid. Herefter tilføjes tomaterne og resten af ingredienserne minus Atamon. Når det hele koger skrues ned for varmen og lad småsimre et par minutter inden du tager stavblenderen og jævner.

Tag en ny gryde og sigt det hele igennem denne så alle frø, skind og større klumper bliver sigtet fra. Varm ketchuppen op på ny og smag til med det som mangler af salt, sukker, eddike m.v. Når smagen er som du ønsker den skal være lader du ketchuppen stå og simre under konstant omrøring til den har den konsistens du ønsker din ketchup skal have. Portionen giver cirka 1 liter ketchup.

Kommes straks på rene skoldede og Atamon-skyllede flasker eller glas.

Vær OBS på at det er meget, meget varmt så du ikke brænder dig.

Brug helst en tragt der passer til åbningen i dine flasker eller glas, så er det lettere.

Lad ketchuppen stå i et par dage til den har sat sig. Den kan holde sig i hvert fald et års tid.



Hanne Solberg

alverdenschili.chilikon.dk

chilikon.dk

cocone.dk

hannesolberg.cocone.dk

ALverdenschili

et **CHILIKON**

encyklopedia

