

Ketchup – med et touch

Ingredienser:

- 1 kg tomater – modne og groft hakkede
- 2 store æbler – groft hakkede
- 2-3 røde løg – groft hakkede
- 2-3 fed hvidløg – groft hakkede
- 2 tsk. Revet frisk ingefær
- 2 røde peberfrugter – groft hakkede
- 1 dl æblecidereddike eller almindelig
- 2-3 spsk. Brun farin
- 1 tsk. Sennupulver
- 1-2 spsk. Engelsk sauce eller tilsvarende
- 1-2 tsk. salt
- 1-2 tsk. Sort hel peber som knuses i en morter
- 5 små chilier – har brugt Apache fordi de var modne til at høste i haven
- 1 skvæt god portvin
- Olivenolie til at svitse løg og hvidløg i
- Atamon

Kom olie i en gryde og svits løg og hvidløg godt sammen – de må ikke tage farve og når løgene er glasklare. 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.

Kommes straks på rene skoldede og Atamon-skyllede flasker eller glas, portionen giver ca. 1 liter. 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.

Tomater og chili er fra haven og flaskerne er fra IKEA.

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

