

# Ketchup – hot ‘Jamiacan’

## Ingredienser:

- 2 kg tomater – modne og groft hakkede
- 4 stilke blegselleri – fint hakkede
- 1 kg finthakkede gulerødder
- 7-8 store røde og hvide løg – groft hakkede
- 6 fed hvidløg – groft hakkede
- 4 peberfrugter – groft hakkede
- 4-8 chilier med styrke – groft hakkede
- 4 dl æblecidereddike
- 1 dl portvin
- 8 spsk. Brun farin
- 2 spsk. honning
- 2 tsk. Sennupspulver
- 2 tsk. allehånde
- Salt (smag til)
- 2 tsk. Sort hel peber som knuses i en morter
- 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. Jeg foretrækker min ketchup rustik men du kan også bruge en sigte til at sortere frø, skal med mere fra så ketchuppen bliver helt fin og jævn.

Smag til med salt. 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 og portionen giver ca. 3,5 liter.

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](http://alverdenschili.chilikon.dk)  
[chilikon.dk](http://chilikon.dk)

[cocone.dk](http://cocone.dk)  
[hannesolberg.cocone.dk](http://hannesolberg.cocone.dk)

