



Zelfgemaakte tomatenketchup in Heinz-stijl

Een huisgemaakte ketchup die verrassend dicht bij het bekende origineel komt: rijk aan tomaat, in perfecte balans tussen zoet en zuur, met een subtiele kruiding.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	60'	8	Saus

Ingrediënten

- 1 kg rijpe tomaten (of 700 ml passata van goede kwaliteit)
- 120 gr suiker
- 120 ml witte natuurazijn
- 10 gr zout
- 1 kleine ajuin, zeer fijn gesnipperd
- 1 teentje look

1/4 kl kruidnagelpoeder
1/4 kl piment
1/4 kl kaneel
snuifje cayenne (optioneel)

Bereidingswijze

- 1.** Laat de tomaten samen met de ajuin en de look zachtjes koken tot alles zacht is, ongeveer 30 tot 40 minuten.
- 2.** Mix het geheel heel fijn en haal het door een zeef zodat je een gladde, egale massa krijgt zonder velletjes of pitjes.
- 3.** Doe de gezeefde tomaten terug in de pan en voeg de suiker, azijn, zout en de kruiden toe.
- 4.** Laat op laag vuur rustig indikken, onder regelmatig roeren, tot je de typische dikke ketchuptextuur bekomt. Dit duurt ongeveer 30 minuten.
- 5.** Laat afkoelen en bewaar in een propere fles of pot. De smaak rondt zich nog verder af na een dagje rust in de koelkast.

Tip

De dikte komt volledig van de tomaten en het inkoken. Gebruik geen bindmiddel maar laat de saus gewoon geduldig reduceren.

Lekker met

Frietjes, hamburgers of gebakken vlees