



Zelfgemaakte tomatenketchup

Volle, kruidige ketchup uit eigen keuken met een fijne balans van zoet en zuur. Veel lekkerder dan uit de fles.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	60'	10	Basisrecepten

Ingrediënten

- 1 kg rijpe tomaten
- 1 ajuin
- 1 teentje look
- 80 gr bruine suiker
- 80 ml appelazijn
- 1 el tomatenpuree
- 1 kl zout
- 1 kl paprikapoeder
- 1 snuifje kaneel

1 snuifje kruidnagelpoeder
scheutje olie

Bereidingswijze

1. Snij de tomaten grof en snipper de ajuin en de look fijn. Stoof de ajuin en look glazig in wat olie.
2. Voeg de tomaten en de tomatenpuree toe en laat 20 minuten zachtjes pruttelen tot de tomaten uiteenvallen.
3. Mix het geheel glad met de staafmixer en wrijf het eventueel door een zeef voor een fluweelzachte structuur.
4. Doe de puree terug in de pan, voeg suiker, azijn, zout en alle kruiden toe.
5. Laat op een zacht vuur 30 à 40 minuten inkoken tot een dikke, glanzende ketchup. Roer regelmatig. Giet warm in propere potjes en bewaar in de koelkast.

Tip

De ketchup dikt bij het afkoelen nog verder in, dus stop met inkoken als hij net iets te dun lijkt.

Lekker met

Frieten, hamburgers, gebakken vlees

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)