# Ketchup

**SÆSON:** Hele året

**TIL:** ca. 7dl / 1 klasse

**TID:** 40 min.

## DET SKAL DU BRUGE:

500 g modne tomater

(brug evt. tomatsauce eller 1 dåse flåede tomater)

1 æble

1 løg

2 fed hvidløg

1 knivspids kanel

1 knivspids stødt allehånde

1 spsk groft salt

125 g brun farin

1 dl æblecidereddike

### Tilsmagning

Salt og peber

Brun farin

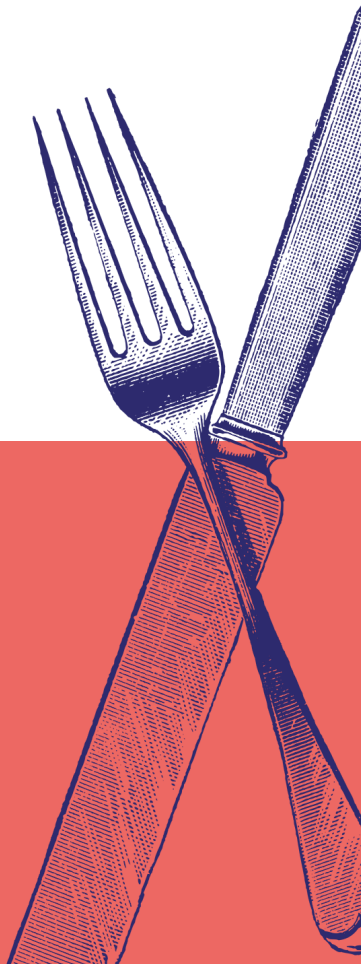
Æblecidereddike

## SÅDAN GØR DU:

1. Skær tomater, æble, løg og hvidløg i grove stykker.
2. Hæld det i en gryde med krydderierne, brun farin og eddike. Brug evt. mindre brun farin end angivet, hvis du ikke ønsker den så sød.
3. Kog blandingen i 10 -15 min. til æblerne er godt møre.
4. Hæld massen i en blender eller brug en kraftig stavblender.

### Tilsmagning

1. Smag til med brun farin, æblecidereddike, salt og peber.
2. Hvis din ketchup smager af for lidt, kan du prøve at tilsætte 2 spsk tomatpuré.



## TIPS OG TRICKS

- Hvis din ketchup er lidt for tynd i konsistensen, kan den jævnes med lidt maizena oprørt i koldt vand. Konsistensen skal være lidt som yoghurt.
- Du kan også prøve at tilsætte forskellige krydderier i stedet for allehånde og kanel. Prøv f.eks. stødt stjerneanis, timian eller karry.
- Bruger du ikke ketchuppen samme dag, så hæld den i et skoldet syltetøjsglas. og opbevar den i køleskabet. Den kan holde sig 7-10 dage.