

Rustik ketchup – stærk

(Giver 2,5 liter)

- 8 små stærke Habanero Orange fint hakkede – eller chilier efter smag og styrke
- 500 g tomater – modne og groft hakkede
- 500 g gulerødder - fint hakkede
- 2-3 rødløg – fint hakkede
- 2-3 fed hvidløg – groft hakkede
- 2 grønne og 1 rød peberfrugt – fint hakkede
- 1 liter vand
- ½ dl limesaft
- ½ dl klar eddike
- ½ dl portvin
- 2 spsk. God olie
- 1 lille dåse tomatpuré
- Salt, peber og sukker efter smag

Kom olie i en gryde og svits løg og hvidløg godt sammen – de må ikke tage farve og når løgene er glasklare. Herefter kommes de fint hakkede gulerødder og vandet i. Lad det koge op og simre til gulerødderne er møre. Tilsæt tomaterne, peberfrugt og chiliene sammen med de andre ingredienser der mangler minus Atamon. Når det hele koger skrues ned for varmen og lad småsimre 15 minutter inden du tager stavblenderen og jævner til en rustik ketchup. Smag til med salt, peber og eventuelt sukker hvis du ikke kan lide ketchup syrlig og stærk.

- Atamon

Kommes straks på rene skoldede og Atamon-skyllede flasker eller glas.
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.

Lad ketchuppen stå i et par dage til den har sat sig.

God syltning

Hanne Solberg

www.cocone.dk

www.hannesolberg.cocone.dk – på bloggen kan du gratis hente PDF opskrifter og andet

www.instagram.com/coconedkbyhannesolberg/

www.dk.pinterest.com/hannesolberg/