

Ketchup – Chili

(Giver 1 liter ketchup)

- 1 kg tomater – modne og groft hakket
- 2 æble – groft hakket
- 2 store løg – groft hakket
- 2 fed hvidløg – groft hakket
- 2 røde peberfrugter – groft hakket
- 2-3 dl æblecidereddike
- Et skvæt Sherry
- 100-200 g rørsukker
- 1-2 tsk. Frisk revet ingefær
- ½ tsk. Revet Muskat
- Basilikum – en håndfuld frisk
- 1-2 tsk. Salt
- 1-2 tsk. Sort hel Peber som knuses i en morter
- 3 stærke Chili som er rensset og hakket groft
- Olivenolie
- 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.

Tag en ny gryde og sigt det hele igennem denne så alle frø, skind og større klumper bliver sigtet fra. Varm ketchuppen op på ny og smag til med det som mangler af salt, sukker, eddike m.v. 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.

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.

Har selv brugt økologiske ingredienser, men alt kan bruges 😊

Tomater og chili er fra haven.

Flaskerne er fra IKEA.

Lad ketchuppen stå i et par dage til den har sat sig. Den kan holde sig i hvert fald et års tid

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/