

Ketsjup



Ingredienser:

- 1 boks hermetiske tomater
- 1/2 sjalottløk, finhakket
- 2 ss olivenolje
- 2 ss tomatpurè
- 2 ss sukker
- 2 ss eplesidereddik
- 1 ts salt

Fremgangsmåte:

1. Fres løk i olje, til løken blir blank og myk.
2. Tilsett tomatene og tomatpurè og mos til en jevn røre med en stavmikser.
3. Smak til med sukker, eplesidereddik og salt.
4. Ønsker du en litt mer spicy utgave kan du tilsette ca 1/2 rød chili, som
5. finhakkes og tilsettes sammen med tomatene.
6. La blandingen småkoke på lav varme, uten lokk, til den tykner.
7. Avkjøl før servering.

Oppskrift hentet fra Matjungelen.no