

Hjemmelavet ketchup

Det skal du bruge:

250 gram tomater

½ løg

1 fed hvidløg

1-2 spsk. æbleeddike (eller almindelig eddike)

Et kvart æble

20 gram sukker



Sådan gør du:

- 1) Skræl æblet med en kartoffelskæller og pil løg og hvidløg.
- 2) Skær tomater, æble, løg og hvidløg i grove stykker.
- 3) Hæld tomater, løg, hvidløg, æble og sukker i en gryde med eddiken. Lad det simre i ca. 5-10 minutter.
- 4) Brug en stavblender til at gøre ketchuppen helt cremet og ensartet. Smag den til med salt, peber eddike og evt. en smule kanel.