

Ketchup

Opskrift til 1 glas

En hjemmelavet ketchup med æble og varme krydderier. Det er bare så lækkert når man har hjemmelavet ketchup i sit køleskab. Jeg sørger for at planlægge ugens menu, så jeg kan få brugt min ketchup. Så vi bl.a. skal have spejlæg, hakkebøffer eller evt. bruge den som sauce til pasta og kødboller

Forberedelsestid

10 min

Tilberedelsestid

10 min

Samlet tid

20 min

Ingredienser

- 1 lille løg
- 1 fed hvidløg
- 1 lille æble
- 2 spsk. olie
- 1 tsk. salt og et drys peber
- 1 dåse hakket tomat
- 1/2 tsk. paprika
- 2 spsk. balsamico
- 2 spsk. sukker
- 1 knsp. nelliker (kan undlades)

Sådan gør du

1. Hak løg, æble og hvidløg og steg det i olien til det bliver blødt
2. Kom hakket tomat og balsamico ved og rør godt rundt
3. Smag til med krydderierne og sukkeret og lad den simre 10 minutters tid
4. Tag en stavblender frem og giv den en tur, for en mere blendet version.