

Ketchup maison



Difficulté : ★

Quantité : +/- 400 g

INGRÉDIENTS :

- 280 g de concentré de tomate
- 100 g de miel
- 75 g + 40 g d'eau
- 6 g de sel
- 1 petite échalote émincée
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 cuil à soupe de vinaigre de cidre
- 1 cuil à soupe de sauce soja non sucré
- Cannelle, paprika, poivre et 4 épices (1 pincée de chaque)

PRÉPARATION :

1. Dans une casserole, mettre tous les ingrédients à l'exception des 40 g d'eau. Mélanger.
2. Faire chauffer pendant 15 minutes à feu doux (3 en induction) en mélangeant de temps en temps.
3. Laisser refroidir, ajouter 40 g d'eau et mixer avec un mixeur plongeant.
4. Verser dans une bouteille à sauce et laisser refroidir à température ambiante. Mettre au frais et attendre encore 24h avant de déguster.

Sandrine CM "Ma Bulle aux Délices"

