

# ZELFGEMAAKTE TOMATENKETCHUP



[www.100procentwest-vlaams.be](http://www.100procentwest-vlaams.be)

*Koken met lekkers van de boer*

## ZELFGEMAAKTE TOMATENKETCHUP

### INGREDIËNTEN

500 gr ontvelde  
tomaten  
3 eetlepels olijfolie  
150 gr bleekselder  
1 laurierblad  
6 fijngesnipperde  
uien  
4 teentjes knoflook  
1 theelepel tabasco  
4 kruidnagels  
Peper en zout  
150 gr lichtbruine  
basterdsuiker  
1 theelepel mosterd  
300 ml witte wijnazijn  
1 stokje kaneel

### BEREIDING

- Verhit de olie in een pan en fruit hierin de ui, de bleekselder en de knoflook gedurende 4 min. zonder ze bruin te laten worden.
- Voeg het laurierblad, de tomaten, mosterd, suiker, kruidnagels en kaneelstokje toe.
- Breng alles aan de kook met de witte wijnazijn en draai het vuur laag. Doe een deksel op de pan en laat de saus 30 min. zachtjes doorkoken.
- Haal het deksel van de pan en laat de saus op een niet al te laag vuur tot een dikke massa inkoken.
- Pureer het mengsel in een blender of in de keukenmachine of pureer het mengsel door een zeef.
- Doe de ketchup terug in de pan en laat alles nog 5 min. zachtjes doorkoken. Breng de ketchup op smaak met wat peper en zout en eventueel nog een beetje tabasco.
- Laat de ketchup afkoelen en bewaar de saus, maximaal 2 weken, in potjes, in de koelkast.

Vind hoeveproducten in je buurt via  
[www.100procentwest-vlaams.be](http://www.100procentwest-vlaams.be)



*Een recept van Ellen Vauterin*