

Prawdziwy ketchup

Jeśli myślisz, że spróbujesz gęstego krwisto czerwonego ketchupu, to się mylisz! Ten ketchup jest ketchupem prawdziwym, zrobionym z pomidorów, z cebuli. Nie jest niczym zagęszczony, stąd ma lżejszą konsystencję i błyszczący pomarańczowo-czerwony kolor. Idealny jako dodatek do mięs i pizzy. Smakuje o niebo lepiej niż ketchup sklepowy. A ponieważ nie będzie już lepszego czasu na jesienne pomidory, zrób ketchup dziś:)

Kilka wskazówek: co potrzebujesz dla wykonania domowego ketchupu

1. Do przygotowania ketchupu najlepiej nadają się mięsiste pomidory, typu lima. Ponieważ nie puszczą aż tyle wody, ketchup będzie bardziej gęsty i nie będzie trzeba tracić aż tyle czasu na odparowanie wody.
2. Z 300 g pomidorów otrzymasz 100 g ketchupu.
3. Zamiast cukru, użyj zdrowych słodzików.

Z domowych przetworów pomidorowych, najchętniej w swojej kuchni wykorzystuję ten. Ta domowej roboty passata jest idealna do sosów i zup. Polecam!



Potrzebujesz:

- 3 kg pomidorów obranych ze skórki,
- 1 duża cebula,
- 3 ząbki czosnku,
- ksylitol do smaku,
- sól i pieprz do smaku,
- cynamon do smaku,
- ziele angielskie, kolendra, liść laurowy,
- ocet jabłkowy, około 100 ml,
- 4 łyżki oliwy z oliwek lub masła klarowanego

Przygotowanie:

Pomidory spaż i obierz ze skórki. Cebulę pokrój w kostkę i zeszklij na patelni z dodatkiem masła klarowanego. Pokrojone na mniejsze kawałki pomidory włóż do dużego garnka, wrzuć cebulę. Dno zalej wodą. Gotuj na małym ogniu. Po zagotowaniu, zmniejsz gaz. Gotuj pod przykryciem około godziny, aż odparuje woda. Nie zapomnij o dodaniu aromatycznego octu jabłkowego (patrz poniżej). W międzyczasie zagotuj ocet z wszystkimi przyprawami. Odstaw na 30 minut do połączenia smaków. Potem odcedź. Tak przygotowany ocet wlej do pomidorów. Pomidory dopraw solą wedle uznania, oliwą z oliwek (masłkiem klarowanym) i ksylitolem. Zblenduj wszystko dokładnie. Przed przelaniem do słoików, sprawdź czy jego smak jest dla Ciebie odpowiedni. Pamiętaj, że ketchup nie będzie tak gęsty jak ten sklepowy i będzie miał widoczne pestki. Przelej do małych słoiczków (u mnie 300 ml) i zapasteryzuj. Ja najbardziej lubię pasteryzować produkty na sucho. Wstawiam zamknięte słoiki do rozgrzanego do 100 stopni piekarnika, zamykam piekarnik i pasteryzuję przez 30-40 minut. Gotowe!