

## Thuisgemaakte Tomatenketchup / Homemade Tomato ketchup



### Boodschappenlijst

1 grote rode ui	2 kruidnagels
1 stengel bleekselderij	handje basilicum
stukje gember, 5cm	1000 gram tomaten
½ rode chili, zaad verwijderd	350 ml koud water
2 teentjes knoflook	200 ml rode wijnazijn
een scheut olijfolie	70g lichtbruine basterdsuiker

**NB** We vervangen de ½ chilipeper door een hele paprika en laten de halve venkelknol en de eetlepel korianderzaad helemaal weg. We hebben geen liefhebbers voor de twee laatste ingrediënten en de chili is te heet voor onze kleinsten maar ga gerust je gang en voeg ze toe.

**Let op: je hebt een gesteriliseerde halve liter fles en trechter nodig!**

### Zo maakten we Jamie's ketchup

Was en snij de groenten en de basilicumstelen, pers de knoflook en rasp de gember. Doe een scheut olie in de pan, voeg de groenten toe en doe er zout, peper en kruidnagels bij. Zet de pan 10 - 15 minuten laag op en roer af en toe door tot de groenten zacht zijn. Snij de tomaten en voeg ze met 350 ml koud water aan de groenten toe, breng het aan de kook. Laat de saus zacht sudderen tot het volume tot de helft is gereduceerd.

### Dit duurt bij Jamie ongeveer een uurtje maar bij ons bijna 3 :))

Doe de saus in de blender, voeg de basilicumblaadjes toe en blend tot de saus glad is. Wrijf de saus door een zeef en zeef het nog een keer, voeg de suiker en azijn toe. Laat de saus weer indikken niet te lang maar tot het naar jouw smaak de dikte van ketchup heeft. Proef en voeg desgewenst peper en zout toe. Laat de tomatenketchup even afkoelen, schenk het door een trechter in een gesteriliseerde fles.

Sluit de fles goed af en bewaar hem op een koude, donkere plaats of in de ijskast. De ketchup blijft in de afgesloten fles 6 maanden goed, eenmaal geopend in de ijskast bewaren!

## Thuisgemaakte Tomatenketchup / Homemade Tomato ketchup



### Shopping list

1 large red onion	a dash of olive oil
1 celery stalk	a handful of basil
piece of ginger, 5cm	1000 gram tomatoes
½ red chili, seed removed	350 ml of cold water
2 cloves of garlic 200 ml	red wine vinegar
2 cloves	70g light brown caster sugar

**NB** We replace the ½ chili pepper with a whole bell pepper and completely omit the half fennel bulb and the tablespoon of coriander seeds. We have no fans for the last two ingredients and the chili is too hot for our little ones but feel free to go ahead and add them.

**Do mind: you need a sterilized half liter bottle and funnel!**

### Here's how we made Jamie's ketchup

Wash and cut the vegetables and the basil stalks, crush the garlic and grate the ginger.

Add a dash of oil to the pan, add the vegetables then add salt, pepper and cloves.

Put the pan on low heat for 10 - 15 minutes and stir occasionally until the vegetables are soft.

Cut the tomatoes and add them to the vegetables with 350 ml of cold water, bring to the boil.

Simmer the sauce gently until it has reduced to half the volume.

### This takes Jamie give or take an hour, but it took us almost 3 :))

Put the sauce in the blender, add the basil leaves and blend until the sauce is smooth.

Rub the sauce through a sieve and sieve it again, add the sugar and vinegar.

Let the sauce thicken again not too long but until it has the thickness of ketchup to your taste.

Taste and add salt and pepper if desired.

Let the tomato ketchup cool down a moment, then pour it through a funnel into a sterilized bottle.

Seal the bottle tight and keep it in a cool, dark place or in the fridge.

In a sealed bottle the sauce will keep for 6 months, once opened keep it in the refrigerator!