

SUIKERVRIJE KETCHUP



Ingrediënten (voor 350 ml tomatenketchup):

- 1 kg cocktailtomaten
- 70 g tomatenconcentraat
- 65 ml water
- 2 el Sukrin Syrup
- een mespunt mosterd
- 40 ml appelazijn
- 1 teentje knoflook
- 1 sjalot
- enkele takjes koriander
- enkele blaadjes basilicum
- een snuifje selderijzout
- 1/4^{de} theelepel worcestershiresaus
- kruiden naar smaak: provencaalse kruiden, nootmuskaat, kruidnagels, peper

Bereidingswijze:

- Voeg alles in een mixer of blender en mix alles heel fijn tot een egale lopende saus en je suikervrije ketchup is klaar!
- Je kan deze homemade ketchup gedurende 2 weken bewaren in de koelkast.