



## Ketchup

Hjemmelavet ketchup er suverænt som dip til frokost eller middagsretter.



[Bedøm opskrift](#)



60+ min



Aug – Okt



Dagligt grønt



Vegetar



Lav på gluten



Lav på laktose

# Ingredienser

5 dl

1 stort løg

3 fed hvidløg

1 rød chili

2 æbler

5 cm frisk ingefær

1 moden banan

500 g meget modne tomater, alternativt

1 dåse hakkede tomater

2 spsk tomatpuré

2 stilke bladselleri

2 spsk worcestershire sauce

4 spsk brun farin

1 spsk æbleeddike

3 dl vand

2 spsk smagsneutral olie til stegning

Salt og friskkværnet peber

*Opskrift og foto venligst udlånt fra bogen "Masser af tilbehør"*

# Tilberedning

- 1 Pil og skær løg i små tern og pil og hak hvidløg. Flæk chilien, fjern kernerne og hak den fint.
- 2 Skyl æblerne, fjern kernehusene og skær dem i både og derefter i tern. Skyl bladselleri og skær i tynde skiver.
- 3 Skræl og hak ingefæren fint. Skræl bananen og del den i mindre stykker.
- 4 Kom hvidløg i varm olie i en gryde, skru ned for varmen og lad løgene blive klare.
- 5 Kom æbler, bladselleri, ingefær og banan i gryden sammen med de hakkede tomater, tomatpuré og de øvrige ingredienser og lad det småsimre under låg i cirka 1 time, til det er en blød masse. Omrør jævnligt.
- 6 Smag til med salt og peber og lad massen afkøle i cirka 10 minutter. Den må ikke blive for kold, da du så ikke kan blende den helt jævn.
- 7 Kom den derefter i foodprocessoren og blend, til konsistensen er fin og jævn. Hvis du ikke har en foodprocessor, så passér massen gennem et finmasket dørslag.
- 8 Køl af og kom på et skoldet glas.
- 9 Kan holde sig på køl i ca. 2 uger.

