

Bijpassend

Zelfgemaakte tomatenketchup van zongedroogde tomaten

Porties:
4

Ingrediënten

Ingrediënten

- 250 gr zongedroogde tomaten
- 4 verse tomaten, zonder pitjes
- 2 el tomatenpuree
- 1 rode ui
- 3 teentjes knoflook
- een klein stukje gember, geschild
- 2 el olijfolie
- 1 rode peper, zonder pitjes & gehakt
- 2 el rode wijnazijn
- 1 el donkere basterdsuiker
- 1 el paprikapoeder
- een snufje zeezout

Methode

Vorbereitung:
0

Bereiding:
0

Porties:
4

Moeilijkheid:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Dutch (Netherlands)'] 2

1. Bevestig de snelle hakmolen op de staafmixer. Hak om te beginnen de rode peper en gember fijn. Voeg nu ook de rode ui en de teentjes knoflook toe en hak deze grof.
2. Verhit de olijfolie in een grote pan met een dikke bodem en voeg de gehakte ingrediënten toe. Bak het mengsel 5 tot 6 minuten op lage temperatuur totdat alles zacht is en roer er ondertussen af en toe doorheen.
3. Doe nu de tomaten en zongedroogde tomaten in de hakmolen en hak ze op hoge snelheid fijn. Voeg het tomatenmengsel met basterdsuiker, de rode wijnazijn, het paprikapoeder en 300 ml koud water toe aan het mengsel in de pan. Breng het geheel aan de kook en laat het vervolgens 10 minuten zachtjes doorkoken. Bevestig nu de staafmixer op de staafmixervoet en pureer de ketchup rechtstreeks in de pan tot een smeuge massa. Dankzij de PowerBell technologie blijft de keuken spatvrij. Voeg een beetje water toe als de ketchup te dik is. Breng op smaak met peper en zout en serveer.

Dit recept werd voorbereid met Braun's MQ 7 Hand Blender met zijn MQ 20 (350 ml) koper accessoire en zijn MQ 40 (1,25 l) Chopper / Blender accessoire, b.v. MQ 745 Aperitief.