









## **Ketchup maison**

### Ingrédients (600 ml) :

-  1 kg de tomates ou 800g de tomates passées
-  2 gousses d'ail, finement hachées
-  1 petit oignon, finement haché
-  1 piment rouge
- 1 càs de concentré de tomates
- 1 càc d'huile d'olive
-  2 càs de vinaigre balsamique
-  1-2 càc de miel
-  Sel & poivre, paprika doux
-  Fécule de maïs (optionnel, pour épaissir)

### Préparation :

- Laver et couper les tomates en petits morceaux, puis les chauffer dans une casserole à feu moyen. Si vous utiliser des tomates passées, les verser directement dans la casserole.
- Faire revenir l'oignon et l'ail dans une poêle avec un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides, puis les ajouter aux tomates.
- Ajouter tous les autres ingrédients et laisser mijoter environ 30 à 40 minutes, en remuant de temps en temps jusqu'à ce que le mélange épaississe.
- Mixer le tout avec un mixeur plongeant ou un blender jusqu'à obtenir une texture lisse.
- Épaissir avec de la fécule de maïs si nécessaire.
- Verser le ketchup dans des bocaux ou bouteilles stérilisés et laisser refroidir.

Ce ketchup se conserve environ 2 semaines au réfrigérateur. Pour une conservation plus longue, vous pouvez le stériliser ou congeler.

