

Ketchup opskrift - sådan laver du ketchup

Der er tusindvis af forskellige opskrifter og smagsvarianter. Ketchup kender vi alle siden vores barndom, og man kan spise ketchup til næsten alt. Her får du en god basisopskrift, som kan ændres og smages til med andre krydderier og ingredienser. Denne Ketchup opskrift er en all-round opskrift og samtidig den enkleste grillsauce nogensinde. En verden uden ketchup er simpelthen utænkelig.

Denne Ketchup opskrift svarer til 400 ml.



Til din egen ketchup har du brug for følgende ingredienser:

- 1,2 kg friske kødfulde tomater
- 1 stor løg (ca. 120 g)

- 70 g sukker
- 2 spsk æbleeddike
- 1/2 tsp salt
- 1 tsk friskkværnet peber
- 1 tsk friske jordede sennepsfrø

Tilberedning

Fremgangsmåden er meget enkel, tomaterne frigøres fra stilkene, skrælle dem (en lille tip det er meget nemmer at skrælle tomater hvis de har været 2 min i kogende vand) og skæres derefter i små stykker. Finhak løgene og kom dem i en gryde sammen med de finhakkede tomater og de andre ingredienser. Lad det nu simre med lejlighedsvis omrøring i 30 minutter.

Derefter kommer du den den kokte tomatpure i en blender og derefter skal den stribes gennem en sigte, så vi får en rigtig god ketchup. Kan du lide det lidt grover kan du undlade den sidste skridt. Den fine tomatpure koges yderligere i en gryde, indtil den har en tyk konsistens. Rør godt rund, så det ikke brænder på. Derefter kan din ketchup fyldes i varmskylede flasker.

Denne Opskrift kan også bruges som basis sauce for yderligere eksperimenteringer som fks. BBQ Saucer.

Har du prøvet at lave din Mayonnaise selv? [***Hvis ikke har jeg opskriften til dig her:***](#)

<https://boemsen.com/mayonnaise/>