



# Recette du Ketchup maison

(à l'aide du Monsieur cuisine de ma Maman mais on peut l'adapter sans robot)





# Ingrédients

- 600g de tomates
- 40g de concentré de tomate
- 1 petit oignon jaune
- 1 gousse d'ail
- 40g de vinaigre de vin
- 1 pincée de gingembre en poudre
- 1 cuil. à café rase de sel et poivre
- 25g de sucre en poudre



## La recette en photo

1. Pelez l'oignon et la gousse d'ail, puis coupez-les en deux. Mettez-les dans le bol de l'appareil.

Réglez 5 sec / Vit 5





## La recette en photo

2. Raclez les parois du bol.

Lavez et coupez les tomates en morceaux.

Ajoutez-les dans le bol avec le concentré de tomate.

Réglez 15 min / 70°C / Vit 2



## La recette en photo

3. Ajoutez le vinaigre, le gingembre, le sel et du poivre.

Réglez 35 min / 85°C / Vit 2







## La recette en photo

4. Ajoutez le sucre en poudre.

Réglez 10 min / 85°C / Vit 2

Puis

Réglez 20 sec / Vit 8



## La recette en photo

5. Versez le ketchup dans un récipient et laissez reposer au réfrigérateur au moins 2 jours avant de le consommer. Il se conserve ensuite au frais 5 jours maximum.



Et voilà du Ketchup fait maison...