

Ketchup maison



Ingrédients pour 200g

- 140g de double concentré de tomate
- 1 pincée de sel
- 3 cuillères à soupe de sucre rapadura
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- 25cl d'eau
- Un peu de poivre



Préparation

- Mettre le concentré de tomate dans une poêle.
- Ajouter l'eau et bien mélanger. Faire chauffer le concentré de tomate et l'eau à feu moyen et mélanger.
- Ajouter le sel, le sucre et le vinaigre, et continuer à mélanger pour que tout s'intègre à la sauce.
- Porter le mélange à ébullition puis laisser mijoter le tout pendant une dizaine de minutes à feu doux, tout en remuant bien avec une cuillère.
- Une fois la sauce bien réduite, elle est prête !

A partir de :

1,23 SOIT

0,61€/100G



Bon à savoir :

Avec peu d'ingrédients et en un rien de temps, votre ketchup est fin prêt ! Pour y ajouter du goût et le personnaliser, vous pouvez ajouter tout un tas d'épices, d'herbes aromatiques, il n'en sera que meilleur !

Ketchup maison



Ingrédients pour 200g

- 140g de double concentré de tomate
- 1 pincée de sel
- 3 cuillères à soupe de sucre rapadura
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- 25cl d'eau
- Un peu de poivre



Préparation

- Mettre le concentré de tomate dans une poêle.
- Ajouter l'eau et bien mélanger. Faire chauffer le concentré de tomate et l'eau à feu moyen et mélanger.
- Ajouter le sel, le sucre et le vinaigre, et continuer à mélanger pour que tout s'intègre à la sauce.
- Porter le mélange à ébullition puis laisser mijoter le tout pendant une dizaine de minutes à feu doux, tout en remuant bien avec une cuillère.
- Une fois la sauce bien réduite, elle est prête !

A partir de :

1,23 SOIT

0,61€/100G



Bon à savoir :

Avec peu d'ingrédients et en un rien de temps, votre ketchup est fin prêt ! Pour y ajouter du goût et le personnaliser, vous pouvez ajouter tout un tas d'épices, d'herbes aromatiques, il n'en sera que meilleur !