

Recette du ketchup

Pour 6 personnes



Recette du ketchup

Le pas à pas

- Faire chauffer l'huile dans une cocotte
- Faire revenir l'oignon et l'ail (5/10mn) à feu doux
- Ajouter la pulpe de tomate, le concentré, le vinaigre, le sucre et les épices
- Couvrez et laissez cuire 20/25 min sur feu moyen
- Mixer et réajuster l'assaisonnement
- Ajouter de la fleur de maïs si la consistance est trop liquide.
- Conserver au frigo

Bonne dégustation