

## Tomatenketchup

- 2 kilo gemengde tomaten
- 2 rode paprika's
- 4 kleine of 2 grote rode uien
- 100 milliliter rode wijnazijn
- 1 theelepel zeezout
- 1 theelepel versgemalen zwarte peper
- 1 theelepel gedroogde Italiaanse kruiden

De tomaten schoonmaken en in vier delen snijden, ontpitten en in een grote pan doen  
De paprika's maak je schoon, halveren en van binnen de pitjes en het wit verwijderen.

Daarna in grove stukken snijden en ook toevoegen aan de pan

De uien pel je en snijd je vervolgens ook in kwart stukken en ook dit in de pan doen

Voeg de kruiden en specerijen toe en tot slot de wijnazijn

Breng dit aan de kook en laat het vervolgens op een zacht pitje sudderen tot het zacht is (ca. 2-3 uur)

Als het zacht is, dan haal je de pan van het vuur en is het tijd om het fijn te maken. Met een blender of met de keukenmachine. Maar net wat je hebt.

Wat overblijft is waarschijnlijk nog te waterig. Zet de pan daarom weer op het vuur, maar ditmaal wat harder, zodat het goed bubbelt en het vocht gaat verdampen.

Pak intussen twee glazen flessen/potten (of meerdere kleine) met een deksel die kan afsluiten en voor wecken gebruikt kan worden. Doe hierin kokend water en laat dit minimaal 5 minuten staan (ook in de deksels).

Als je het de juiste dikte vindt, haal je de pan van het vuur.

Pak een trechter met een brede opening en giet zo voorzichtig de hete ketchup in de flessen/potten. Doe de deksel er direct op en zet de pot een halve dag op de kop.

Bewaar de flessen in een donkere koele ruimte zoals een kelder. En na een paar weken kun je genieten van je eigen gemaakte tomatenketchup!

