

KETCHUP CASOLÀ FORKI

Nota: Amb 1 kg de tomàquets surten 2 pots dels de 250 grs de ketchup

Nota: Si el fem per guardar-lo un temps prèviament haurem d'haver esterilitzat els pots de vidre i tapes, i després conservar-los al bany maria

	<u>Ingredients</u>
1 kg	tomàquet madur pelat i sens les llavors
170 grs	ceba de Figueres
2 grans	all
50 grs	succe moré de canya
6-8 cullerades soperes	oli d'oliva verge extra
2 cullerades postre	pebre vermell dolç
1 culleradeta café	pebre negre molt
1 culleradeta café	gingebre en pols
1 cullerades postre	mostassa a l'ancien
3	claus d'olor picats a la ma de morter
3/4 culleradeta café	canyella en pols
1 culleradeta café	sal
1	poma tallada a daus
	vinagre de vi blanc
	salsa Perris o salsa de soja
una mica	aigua (si fa falta)

- Escaldar i pelar els tomàquets madurs. Treure'ls-hi les llavors i picar-lo
- Picar els alls i la cebra
- Pelar la poma i tallar-la a daus petits
- En una paella gran sofregim en oli d'oliva la cebra + all picat + daus de poma a foc lent durant 40 minuts
- Traspasar el sofregit al pot del pymer + les espècies + una miqueta de vinagre de vi blanc + sucre + la sal + una mica d'aigua (si fa falta) i passar-hi el pymer
- Tornar-ho a la paella i continuar coent a foc baix durant 1 hora

Nota: Si el fem per guardar-lo esperarem a que el ketchup sigui fred i llavors omplirem els pots de vidre, prèviament esterilitzats. Després posarem els pots dins d'una cassola amb aigua fins a cobrir-los sobradament i els portarem a ebullició durant 20 minuts. El deixarem a l'aigua sense tocar fins que l'aigua sigui freda.