

Domaći ketchup od rajčica



Autorica: Monika Topolko

Za otprilike 1 litru ketchupa

Vrijeme pripreme: 20min

Vrijeme kuhanja/pečenja: 1h

Ukupno vrijeme: 1h 20min

Težina pripreme: Umjereno

Kategorija: Vegetarijanska jela, Umaci, marinade & preljevi, Zimnica

Za izradu ovog ketchupa ne trebate guliti rajčice niti im odstraniti koštice. Baš naprotiv, kožica i sjemenke će ketchupu dati puniji okus te lijepu teksturu i gustoću. Iako ovaj ketchup možete konzumirati već idućeg dana, preporučam da ga ostavite stajati barem tjedan dana prije otvaranja. S vremenom će se okusi lijepo prožeti i "dozrijeti", a ketchup će biti ukusniji što duže stoji.

Sastojci

- 1,5 kg grubo nasjeckanih zrelih rajčica
- 1 crveni luk, nasjeckan
- 2 režnja češnjaka, zgnječena
- 1 crvena ljuta papričica, sitno nasjeckana
- 1 žličica sjemenki kumina
- 1 žličica sjemenki gorušice
- 1 žlica sjemenki korijandra
- 1 žličica crnog papra u zrnu
- 1 žličica mljevene crvene paprike
- 1/2 štapića cimeta
- 70g smeđeg šećera
- 4 žlice jabučnog octa
- 1 žlica balzamičnog octa
- sok pola limuna
- 1 žličica soli

Postupak

Stavite rajčice, crveni luk, češnjak, ljutu papričicu, sjemenke kumina, gorušice i korijandra te crni papar, mljevenu papriku i štapić cimeta u veliki lonac. Lonac stavite na srednje jaku vatru. Kada smjesa proključa nastavite kuhati oko 45 minuta odnosno dok otprilike 1/3 tekućine ne ispari. Prilikom kuhanja često miješajte. Maknite s vatre i ostavite da se ohladi na sobnu temperaturu. Smjesu ulijte u blender ili multipraktik i miksajte na najvećoj brzini 1 minutu, odnosno dok se smjesa ne pretvori u potpuno glatki umak.

Propasirane rajčice procijedite kroz cjedilo. Iscijedite što više soka iz pulpe. Ocijedenu smjesu ulijte u lonac, dodajte ostale sastojke (smeđi šećer, jabučni i balzamični ocat, limunov sok i sol) i kuhajte na srednje jakoj vatri 10-15 minuta. Što se duže kuha, to će ketchup na kraju biti gušći pa prilagodite dužinu kuhanja vlastitom ukusu.

Vrući ketchup ulijte u sterilizirane staklenke ili boce i dobro ih zatvorite poklopcima na navoj. Napunjene staklenke stavite u veliki lonac pun kipuće vode, na čije ste dno položili kuhinjsku krpu. Staklenke trebaju potpuno biti prekrivene vodom. Kuhajte ih 20 minuta, a potom pažljivo izvadite, obrišite i

ohladite na sobnu temperaturu. Ketchup čuvajte na hladnom i tamnom mjestu i upotrijebite ga u roku od godine dana. Nakon otvaranja ketchup držite u hladnjaku.