



Ketchup

Ketçap



10 tomates mûres moyennes
1 oignon
1 poivron rouge
2 poivrons verts
1 cuillère à café de fécule de maïs
1 cuillère à café de sel
3 cuillères à soupe de vinaigre
1 cuillère à soupe de sucre

- # Coupez les tomates en gros sans éplucher. Sortez les pépins des piments puis coupez en gros. Hachez les oignons finement.
- # Mettez les ingrédients dans une casserole, rajoutez du sel. Placez à moyenne température, puis laissez cuire jusqu'à que les ingrédients perdent leur forme.
- # Puis passez le mélange dans un filtre en pressant. Replacez la partie qui reste, au four.
- # Quand le mélange change de couleur pendant la cuisson, rajoutez du fécule de maïs mélangé avec de l'eau. Laissez cuire en mélangeant.
- # Quand le mélange arrive à point, rajoutez du vinaigre et du sel puis laissez bouillir.
- # Laissez refroidir dans la casserole puis vous pouvez mettre dans un bac.

N-B; Le ketchup contient du fécule, ce qui fait devenir plus solide et plus goûteux au bout d'un temps.