

maxamande



Il faudra

700 g de tomates bien mûres

1 oignon rouge (ou blanc)

1 gousse d'ail

1 cuillerée à soupe d'huile d'olive

2 cuillerées à café de concentré de tomates (facultatif)

5 cl de vinaigre blanc (de cidre par exemple)

70 g de cassonade

-Lavez les tomates et coupez-les en dès.

Pelez et émincez l'oignon en rondelles.

Pelez, dégermez et hachez la gousse d'ail.

Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile d'olive. Faites-y revenir l'oignon et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Ajoutez les tomates, le concentré de tomates, le vinaigre et le sucre. Couvrez et laissez cuire 20 à 25 min sur feu moyen. refroidir puis mixez finement les légumes pour obtenir une sauce ketchup maison bien lisse.

Si vous aimez plus épicé, vous pouvez ajouter du piment, ou de la worcestershire.

Bonne dégustation 😊

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr