

Keczup z malinami

6+ porcji 34 min

Składniki

- 1,5-2 kg pomidorów malinowych (sparzonych w robocie Kohersen Mycook)
- 1 szklanka świeżych malin
- 1 mała cebula
- 2 ząbki czosnku
- łyżka oleju
- 1 łyżeczka papryki słodkiej
- 1 łyżeczka papryki ostrej
- 1 łyżeczka cynamonu
- 30ml octu jabłkowego
- ½ szklanki cukru brązowego lub białego (jeśli lubisz keczup mniej słodki, dodaj mniej cukru)
- sól i pieprz

Przygotowanie

1. Cebulę i czosnek wrzuć do naczynia miksującego

   4 min

2. Dodaj pomidory, maliny, przyprawy, ocet i cukier. Po 15 minutach gotowania zdejmij miarkę Kohersen aby całość lekko się zredukowała.

   30 min 120 2

3. Zblenduj

   10 sek 3

4. Przelej całość przez drobne sito do innego naczynia, następnie wlej całość do naczynia miksującego.

   20 min 120 2

5. Gotowy i gorący keczup wlej do wyparzonych i suchych słoików i zawekuj. Jeśli nie wekujesz słoików, wystudzony keczup wstaw do lodówki i zużyj w przeciągu kilku dni.