

- Martta Nina 11.9.2019

IHK! eli Ihan Ite -ketsuppi



Tarvitset:

- n. 1 kg kypsiä tomaatteja
- 1 sipuli
- 3 valkosipulin kynttä
- 3 kypsää nektariinia (tai persikkaa)
- 1 punainen paprika
- 1 dl punaviinietikkaa
- n. 2 tl suolaa
- n. 1 tl jauhettua mustapippuria
- 0,5 tl kanelia
- 0,5 tl jauhettua neilikkaa
- (riipaus cayennepippuria tai chilijauhetta)
- n. 2 rkl hunajaa (vegeversiossa Agavesiirappia)

1. Pilko tomaatit, sipuli, valkosipulit, nektariinit ja paprika ja poista tomaattien kannat ja paprikan siemenet.
2. Mittaa kattilaan punaviinietikka ja hunaja ja kuumenna. Lisää kaikki kasvikset ja mausteet.
3. Keitä n. 30 min, kunnes kaikki kasvikset ovat pehmeitä.
4. Hienonna sauvasekoittimella tasaiseksi.
5. Keitä vielä n. 30 min, jotta ylimääräinen neste haihtuu.
6. Tölkitä puhtaisiin tölkkeihin kuumana, jäähdytä ja säilytä jääkaapissa. Avaamattomat purkit säilyvät jopa useita kuukausia.

En pidä kaupan liian makeista ketsupeista ja siksi iloitsen ettei tässä reseptissä lisätä sokeria vaan nektariinit riittävät makeuttamaan seosta minun makuuni tarpeeksi. Yritän varmistaa säilyvyyden sillä, että purkitin likin pieniin kertakäyttöisiin annoksiin. Niitä on myös kätevä antaa lahjoiksi ystäville, jotka ovatkin jo tottuneet saamaan minulta itse tehtyjä lahjoja.

- Laaksoalahden Martat, Espoo