

Domowej roboty ketchup z grilla

Składniki

Pomidory koktajlowe
Pomidory z puszki
Przecier pomidorowy
Oliwa z oliwek
Czosnek
Cebula czerwona
Seler naciowy
Laska cynamonu
Cukier brązowy
Pieprz
Kolendra
Czosnek granulowany
Papryka słodka
Kumin
Czerwony ocet winny
Sos Sriracha

Przygotowanie:

1. Przygotowania sosu rozpoczynamy od posiekania w drobną kostkę czerwonej cebuli, czosnku, imbiru oraz selera. Składniki te będziemy podsmażać na odrobinie oliwy na palniku bocznym na grillu. Jednym z podstawowych składników sosu ketchup są oczywiście pomidory. Pokrojone dodajemy do podsmażonych warzyw.
2. W prawdziwie aromatycznym sosie ketchup nie może zabraknąć przypraw. Dodajemy więc: pieprz młotkowany z kolendrą, czosnek granulowany, kumin oraz słodka paprykę.
3. Do całości dodajemy przecier pomidorowy oraz pokrojone pomidory z puszki. Dla uzyskania odrobiny słodczy, a także podbicia smaku, dodajemy dwie łyżki brązowego cukru, który świetnie współgra z pomidorami. Do mikstury dorzucamy także laskę cynamonu oraz połamane gałązki pomidorów, w których znajduje się dużo smaku i aromatu.
4. Tak przygotowaną mieszankę pozostawiamy na ogniu do momentu, aż sos zredukuje się. Ketchup jest już praktycznie gotowy, pozostało go zblendować. Upřednio wyjmujemy cynamon i gałązki pomidorów.
5. Ketchup, który kupujemy w sklepach, ma zazwyczaj delikatną konsystencję. Aby uzyskać taki sam efekt, przecedzamy sos przez sitko. Aby dodać mu jeszcze bardziej wyrazistego smaku, dolewamy



Zobacz również inne przepisy na: www.grill360.pl

czerwony ocet winny, który nada również koloru oraz dla coś dla fanów pikanterii – sos Sriracha.

6. Przed podaniem sos powinien ostygnąć. Tak przygotowany ketchup świetnie komponuje się z większością grillowanych dań. Nasza propozycja to kanapka z grillowanym wędzonym boczkiem, gdzie domowej roboty ketchup nadał jej niezwykłego charakteru. Smacznego!