

Ketchup maison

(Recette gracieuseté de Tom Gore Vineyard)

Ingrédients :

- 1 oignon rouge ; haché
- 2 gousses d'ail ; haché
- 1 cuillère à soupe de gingembre ; râpé
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 livres de tomates ; pelées et hachées
- 2 tasses d'eau
- 1/4 tasse de sucre brun
- 1/4 tasse de vinaigre de vin rouge
- 1/2 tasse de cabernet sauvignon Tom Gore
- 1 cuillère à soupe de graines de coriandre ; grillé
- 1 cuillère à soupe de graines de fenouil ; grillé
- Cuillère à soupe de graines de céleri ; grillé
- 1 gousse
- 1/4 cuillère à café de poivre de Cayenne
- 1 cuillère à soupe de sel de céleri
- 2 cuillères à soupe de poivre noir fraîchement moulu
- Sel au goût

Marche à suivre :

1. Dans une grande sauce à fond épais, faire suer à feu doux l'oignon, l'ail et le gingembre avec l'huile d'olive jusqu'à ce que l'oignon soit doux et translucide.
2. Pendant ce temps, préparer un bouquet garni avec les graines de coriandre, les graines de fenouil, les graines de céleri et le clou de girofle.
3. Tourner le feu à moyen-vif et ajoutez les tomates et l'eau. Porter à ébullition puis réduire le feu pour laisser mijoter. Réduire de moitié. Retirer du feu.
4. Placer le mélange dans un mélangeur et mélanger jusqu'à consistance lisse. Passez dans un nouveau pot avec le bouquet garni, le sucre, le vin Tom Gore et le vinaigre. Ajouter le reste des épices. Laisser mijoter jusqu'à ce qu'il épaississe et atteigne la consistance du ketchup.
5. Retirer du feu, retirer et jeter le bouquet garni. Laisser refroidir.