

KETCHUP MAISON



Le mot "ketchup" vient du terme chinois "kê-tsiap" (??), une sauce de poisson fermentée utilisée en Chine dès le XVIIe siècle. Ce condiment salé et riche en umami a été exporté en Malaisie et à Singapour, où il est devenu "kecap" (prononcé ketchup) - un mot qui désigne encore aujourd'hui la sauce soja.

Infos

- **Temps de préparation:** 5 mins
- **Temps de cuisson:** 0 mins
- **Portions:** 2

Ingredients

- 6 onces de concentré de tomates
 - 1 cuillère à café de sel fin
 - ½ cuillère à café d'ail en poudre (pas en granulés)
 - ½ cuillère à café de moutarde en poudre (facultatif)
 - ? de cuillère à café de cannelle moulue
 - Poivre noir finement moulu, selon le goût
 - 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique liquide ou de vinaigre balsamique blanc
 - ¼ tasse d'eau, plus si nécessaire
-

Préparation

Etape 1

Mettre le concentré de tomates dans une tasse à mesurer liquide de 2 tasses ou dans un bocal en verre. Ajouter le sel, l'ail en poudre, la moutarde en poudre (le cas échéant), la cannelle et environ 5 tours de poivre noir. Utilisez un petit fouet pour mélanger les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient uniformément combinés.

Etape 2

Ajouter le vinaigre et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter l'eau et fouetter à nouveau jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et homogène. Assaisonnez au goût avec du poivre supplémentaire, si vous le souhaitez. Si vous préférez un ketchup plus fin, ajoutez de l'eau à la cuillère à café jusqu'à ce que vous obteniez la consistance souhaitée.

Etape 3

Pour une saveur optimale, couvrez et réfrigérez le mélange pendant au moins une heure avant de le servir. Ce ketchup maison se conserve dans un bocal hermétique au réfrigérateur pendant 2 semaines.