

ケチャップ

材料	できあがり約 1/2 カップ分
ホールトマト	1 缶
たまねぎ	1/4 個
にんにく	1/2 かけ
ローリエ	1 枚
[A]塩	小さじ 1/2
[A]砂糖	大さじ 1/2
[A]酢	大さじ 1
[A]こしょう	少々



- 1 ホールトマトは実を取り出し、ざく切りにします。
汁は取りおきます。



- 2 たまねぎとにんにくは薄切りにします。



- 3 トマトの実と汁、にんにく、たまねぎをミキサーかクッキングカッターにかけて、なめらかにします。

ザルでこして、余分な種や残った皮を取り除きます。

- 4 3 を鍋に入れてローリエを加え、強火にかけます。
煮立ってきたらアクを取り、中火にして 20 分ほど煮ます。
トマトがはねることがあるので、気をつけましょう。



- 5 ローリエを取り出して、さらに 10 分くらい煮つめます。
なべ底がしっかり見えるくらいになったら、A の調味料を加えて混ぜて弱火にします。

- 6 水分がなくなるくらいまで、5 分ほど煮つめてから火を止めます。



- 7 保存は、冷蔵庫で 2 週間です。
風味が落ちるので、できるだけ早く食べきりましょう。