



# Ketchup maison express

## **Ingrédients :**

- 75 cl de purée de tomates
- 1 cuillère à café de paprika doux
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 2 cuillères à soupe de vinaigre\*
- 2 à 3 cuillères à soupe de Maïzena
- 1 cuillère à soupe bombée de vergeoise brune
- 1 cuillère à café de sel fin
- 1 cuillère à soupe de miel liquide

## **Préparation :**

- Dans une casserole , mélanger tous les ingrédients à l'aide d'un fouet. SAUF la maïzena. Laisser mijoter sur feu moyen durant 10 minutes.
- Hors du feu, ajoutez la maïzena et bien la faire dissoudre dans la préparation.
- Remettre sur feu moyen et faire épaissir. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Verser dans une bouteille à col large ou des pots et laisser refroidir avant de réserver au frais. \*\*

\*vinaigre de riz pu balsamique ou autre en fonction des goûts

\*\*conservation 1 semaine dans un bocal bien hermétique