

Ketchup au magimix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 34 min	Durée : 39 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 10	Etapas : 13	Astuces : 16	

Ingrédients

500G de tomates
200G de sucre
100G de d'huile
100G de vinaigre de vin
60G de concentré de tomate
1 oignon
1CàS de moutarde
Paprika
Muscade
Sel et poivre noir

Etapas

Pour obtenir une excellente recette de ketchup thermomix :

Â»

Eplucher l'oignon, le couper en 2, le mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Mixer 5 secondes sur la vitesse 7.

Â»

Racler alors, les parois du bol.

Â»

Mettre l'huile dans le bol du thermomix.

Â»

Mélanger 4 minutes sur mijotage à 70°C, sans mettre le gobelet doseur sur le couvercle.

Â»

Enlever la peau des tomates en les trempant dans l'eau bouillante.

Â»

Couper, ensuite, les tomates en 4, puis les épépiner.

Â»

Mettre les tomates, le sucre, la moutarde, le concentré de tomates, le vinaigre de vin, le paprika, la muscade, le sel, le poivre dans le bol du thermomix.

Â»

Mettre le gobelet sur le couvercle.

Â»

Programmer 15 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Ketchup au magimix

Racler les parois du bol avec la spatule.

Â»

Fermez le bol du thermomix.

Â»

Cuire, enfin, 30 minutes sur 100°C à la vitesse 3.

Verser le ketchup maison dans des pots à confiture ou des bocaux. Puis, laisser refroidir