



קטשופ ביתי

מצרכים:

- 1.3 ק"ג עגבניות חתוכות לרבעים
- 2 כפות שמן זית
- 1 בצל קצוץ
- 2 כוסות (100 גר") סוכר חום
- 1/4 כוס (60 מ"ל) חומץ תפוחים
- 1 כפית מלח
- 1/2 כפית מלח סלרי
- 1/2 כפית אבקת שום
- 1/4 כפית ציפורן טחונה
- 1/4 כפית מלח אנגלי

אופן ההכנה:

להכניס את העגבניות לתוך קנקן הויטמיקס ולסגור את המכסה. לבחור במהירות 7 ולעבוד בפולסים 5-6 פעמים או עד שהעגבניות קצוצות גס, תוך כדי דחיפה עם המוט על מנת לדחוף את העגבניות לכיוון הסכינים.

להוסיף שמן זית לקלחת בעלת תחתית עבה ולחמם על אש בינונית-נמוכה.

להוסיף את הבצל ולבשל תוך כדי ערבוב במשך כ-10 דקות או עד שהבצל הופך לשקוף.

להוסיף לסיר את העגבניות, סוכר, חומץ, מלח ושאר התבלינים. לערבב היטב ולתת לתערובת להתבשל במשך כשעה.

בזהירות להכניס את תכולת הסיר לתוך קנקן הויטמיקס ולסגור את המכסה.

לבחור במהירות 1 או בתוכנית לרסק.

להפעיל את הויטמיקס, בהדרגה להגביר למהירות הגבוהה ביותר ולטחון במשך דקה. לחילופין להמתין עד שתוכנית הרסק תסתיים.

לצנן את הקטשופ לפני ההגשה.