

KETCHUP MAISON

<u>Ingrédients</u>	<u>Préparation</u>
<ul style="list-style-type: none"> • 2 c. à soupe d'épices à marinade • 24 tomates rouges, pelées et coupées en dés • 12 pommes, pelée, épépinées et coupées en dés • 6 oignons coupés en dés • 1 poivron rouge, épépinée et coupé en dés • 1 poivrons vert, épépiné et coupé en dés • 2 tasses de vinaigre blanc • 5 tasses de sucre • 2 c. à soupe de sel 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Placer les épices à marinade dans une boule à thé ou dans un coton à fromage (étamine). 2. Dans une grande casserole à fond épais, mélanger tous les ingrédients. Porter à ébullition en remuant fréquemment. Laisser mijoter à feu moyen environ 1 h 15, à découvert, en remuant de temps à autre. 3. Verser dans des bocaux stérilisés chauds. Laisser tiédir et réfrigérer

Source : <https://www.ricardocuisine.com/recettes/4398-ketchup-maison-le-meilleur->

Notre mission est de promouvoir l'autonomie alimentaire et les saines habitudes de vie par l'entremise d'ateliers de cuisine collective. Vous pouvez devenir membre à tout moment et c'est gratuit! - 819 832-1176 / info@cchsf.ca