Ketchup z żółtych pomidorów, papryki i mirabelek

H A B I B I

Polecane na: **przetwory, przystawki i przekąski, sosy**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

50 min

20 porcji

Składniki:

- pomidory żółte - 2,5 kg
- papryka żółta - 3-4 (duże) szt.
- mirabelki bez pestek - 500-750 g
- cebula biała - 3-4 (duże) szt.
- jabłka antonówki (twarde) - 2-3 (duże) szt.
- ocet jabłkowy 5% - 100 ml
- papryczka chili żółta - do smaku
- mieszanka curry (mielona) - do smaku
- olej roślinny (łagodny) - 3-5 łyżka
- sól morska - do smaku
- czosnek granulowany (albo świeży) - do smaku
- ksylitol lub erytrytol - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pomidory sparzyć zanurzając we wrzącej wodzie na 1-2 minuty, a następnie przełożyć do garnka z bardzo zimną wodą, obrać ze skórki, pokroić w mniejsze kawałki, włożyć do dużego garnka i posolić.
Ogrzewać, aż pomidory puszczą sok. Dodać obraną paprykę pokrojoną w paski.
Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić w kawałki i dodać do warzyw razem z pokrojoną cebulą. Kiedy składniki się rozgotują dodać wypestkowane dojrzałe mirabelki i gotować pod przykryciem, aż zmiękną.

Miękkie warzywa zmiksować i dodać cebulę pokrojoną w paski lub kostkę - udusić do miękkości i ponownie zmiksować.

Ketchup doprawić do smaku solą, cukrem brzozowym, czosnkiem, octem jabłkowym i ulubioną mieszanką curry. W razie konieczności jeszcze trochę odparować.

Przelać do słoiczków lub niewielkich butelek i zapasteryzować.