

Le Ketchup rapide



INGRÉDIENTS

- 1 poignée de tomates réhydratées
- 1 poignée de raisins réhydratés
- 1/4 de tasse de vinaigre de cidre
- 1/4 de tasse d'eau de trempage (pour ajuster la texture)
- 1 càs de sirop d'érable
- 1/2 càc de sel
- 1/4 de càc d'ail en poudre
- 1/2 càc d'herbes de Provence
- 1/4 de tasse de Quinton
- Une pincée de piment en flocon ou d'Espelette



Réhydrater les tomates rouges séchées.

Les placer dans le blender avec le raisin, l'eau de trempage, le vinaigre, le sirop d'érable, la poudre d'ail, les herbes de Provence, un peu de piment.

Blender 26 secondes, ajouter le Quinton. Blender un peu pour mélanger le tout.

Conserver plus d'un mois au réfrigérateur.