



# Thermomix Ketchup

## Ingrediënten

- 1 tl mosterdzaad
- 2 tomaten
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1/3 rode paprika
- 30 gr frambozenazijn
- ½ kl caryenne
- 1 kl paprika
- kruidenzout
- peper
- 30 gr bruine suiker of kokosbloesemsuiker
- 2 blaadjes laurier

## Instructies

- Voeg de mosterdzaadjes toe **10 sec/snelheid 10**
- Voeg 2 tomaten, 1 ui, 1 teentje knoflook, 1/3 rode paprika **10 sec/ snelheid 10**
- Voeg 30 gr frambozenazijn toe **10 min/varoma/ antispatdeksel of varomamandje ( bij tm5 en tm31) / snelheid 2**
- Voeg ½ kl caryenne, 1 kl paprika, kruidenzout, peper, 30 gr bruine suiker of kokosbloesemsuiker, 2 blaadjes laurier **7 min / 100 graden/antispatdeksel of varomamandje/ snelheid 2**
- Voeg het maatbekertje toe en mix **1 min/snelheid 10**
- Voeg toe in flesje en laat afkoelen, zet in koelkast voor bewaren

