



Kotiketsuppi

Aineet: 1 kg kypsiä tomaatteja
2-3 sipulia
2 punaista paprikaa
1 ½ dl fariinisokeria
1 ½ dl viinietikkaa
1 ½ tl suolaa
½ tl neilikkaa
1/2 tl kardemummaa

Valmistus: Kasta tomaatit kiehuvaan veteen ja vedä kuori pois.

Paloittele kasvikset. Sekoita kattilassa fariinisokeri, viinietikka ja suola. Kuumenna ja lisää kasvikset. Keitä noin tunti.

Soseuta seos joko sauvasekoittimella tai sosemyllyllä.

Mausta sose ja kaada hyvin pestyihin, kuumennettuihin tölkkeihin. Sulje tölkit ja säilytä viileässä.

Paprikan asemasta voit käyttää esim. omenaa tai porkkanaa.

www.superkokki.com