

Sauce ketchup / BBQ maison



Type	Personnes	Temps de préparation	Temps de cuisson
Sauce	6-8	10 min	-

RECOMMANDATIONS

Les quantités et les ingrédients sont parfois à adapter en fonction de votre appréciation (nombre de participants, préférences personnelles). Il faut pas hésiter à goûter et ajuster les épices selon ses

INGREDIENTS

ketchup	800 g de tomates	1 noix de gingembre frais
	sel fin	1 c. s. de sauce soja
	2 c. s. d'huile d'olive	3 c. s. de vinaigre de cidre
	2 gousses d'ail	2 c. s. de sirop d'agave
<hr/>		
	250 g de ketchup (selon recette précédente ou non)	1 c. c. de paprika
BBQ	1 c. s. bombée de mélasse	1 c. c. de curcuma en poudre
	2 c. s. de sucre complet	1 c. c. de cumin en poudre
	2 c. s. de vinaigre de cidre	sel et poivre

INSTRUCTIONS

- 1 Laver les tomates et les couper en deux. Disposer sur une lèchefrite, peau en-dessous. Saupoudrer de sel fin et napper d'huile d'olive
- 2 Cuire au four à 200°C pendant 1h
- 3 Passer au blender avec les gousses d'ail et le gingembre pelé et hâchés, la sauce soja, le vinaigre et le sirop de riz. Mixer pour obtenir une consistant homogène

Quand on a réalisé son ketchup maison, il ne manque pas grand chose pour le transformer en sauce BBQ :

- 4 Mélanger tous les ingrédients de la 2e partie et mixer un coup
- 5 La recette indique de laisser épaissir sur feu moyen-doux pendant une trentaine de minue, mais je