

自家製発酵トマトケチャップ

トマト	500g
(ミニトマトやフルーツトマトを 少し混ぜると美味！！)	
玉ねぎ	70g
りんご	1/4 個
にんにく	1/2 片
ショウガ	1 かけ
塩麴	大 2
白ワインビネガー	大 2
ローリエ	1 枚
クローブ	2 粒
シナモン	少々
パプリカパウダー	少々
濃縮甘酒	大 1

- ① トマト、玉ねぎ、りんご、にんにく、生姜はざく切りにします。
切った野菜と、塩麴をミキサーにかけます。
- ② ①をザルで濾して鍋に入れ、白ワインビネガー、ローリエ(2,3カ所ちぎります)、クローブ、シナモン、パプリカパウダーを加えて中火にかけます。
焦げないように時々混ぜながら煮詰めます。
(はねやすいので注意。深めの鍋がおすすめです。)
- ③ 鍋底が見えるくらいに詰まったら、甘酒を加えてさらに沸騰させて少し煮て、冷まします。
- ④ 清潔な瓶に③をつめて完成。
冷蔵庫で1か月程度保存できます。
それ以上は冷凍庫で保存します。

(手作りすると美味しくてびっくりなケチャップになります♪オムライスやケチャップライス、ピザソース、パスタソース、色々使えて便利です！！)