

# トマトケチャップ

## 材 料

トマト..... 5kg

たまねぎ..... 80g

にんにく..... 40g

砂糖..... 200g

塩..... 80g

食酢..... 200cc

トマトケチャップの素..... 1袋(7.5g)

素が  
なければ  
こちらで

とうがらし.....少々

ローリエ..... 3~ 5枚

こしょう..... 少々

カレー粉..... 少々

シナモン..... 少々

## 作 り 方

完熟したトマトをきれいに洗い、4つ割りにしてミキサーで30秒ほどくたくたにザルでこす。

玉ねぎ、にんにくもミキサーでつぶす。

と を鍋に入れ煮て、砂糖、塩を加えて煮つめる。約 3分の 1位になったら食酢、香辛料を入れ、火を止める。

熱いうちに殺菌したびんにつめ、脱気して栓をする。放冷して保存する。

### メ モ

### いる道具

ミキサー

保存びん

木じゃくし