



[www.vartskafferisverige.se](http://www.vartskafferisverige.se)

## ***Paprikaketchup***

*4 paprikor gärna i olika färger  
1 gul lök, 2 vitlösklyftor  
3 matskedar rödvinsvinäger  
3 matskedar farinsocker  
3 matskedar rapsolja  
chilifrukt efter smak och sort  
lite salt*

*Dela paprikorna och den gula löken i halvor, skala vitlösklyftorna.*

*Lägg frukterna i en långpanna och sätt in i 225 grader i ugnen.*

*Ta ut när grönsakerna börjar ta färg och är helt mjuka.*

*Kör till sås i mixer eller matberedare.*

*Tillsätt vinäger, farinsocker, chili och till sist olja.*

*Smaka av och tillsätt mer chili om du så önskar.*

*Var försiktig i början, med chilin.*

*När du är färdig skall ketchupen vara jämn och slät i konsistensen.*

*Förvara i väl rengjord glasburk med tättslutande lock.*

*Servera den gärna till grillade rätter eller ungstekt kött exempelvis revbensspjäll.*