Ketchup maison

* Ebouillantez 500g de tomates pendant 30s.
* Épépinez-les et coupez-les.
* Hachez 1 oignon et 1 gousse d’ail.
* Mettez le tout dans une casserole avec 100g de sucre, 10cl de vinaigre de vin, 1 pincée de piment, du sel et du poivre.

Couvrez et laissez cuire à feu doux, 2h, en remuant.

Passez au chinois et laissez refroidir.

**BONNE DEGUSTATION**

**ANYROSE**