

ZELF TOMATENKETCHUP MAKEN

 20 MINUTEN

↓ [NAAR RECEPT GAAN](#)

[BASISRECEPTEN](#)



ZELF TOMATENKETCHUP MAKEN MET VERSE TOMATEN

Heb jij wel eens zelf tomatenketchup gemaakt met verse tomaten? Met dit eenvoudige **recept** hoef je nooit meer naar de supermarkt te rennen voor een fles **ketchup**.

WELKOM OP MILJUSCHKA.NL



Welkom op mijn culinaire plekje op het internet! Kijk gerust rond en probeer eens een van de lekkere recepten uit.

Op zoek naar meer info over mij?

[Je leest het hier.](#)

Bovendien weet je met dit **makkelijke** recept precies wat er allemaal in zit.

Het is ideaal als je bijvoorbeeld een kleine (of grote) moestuin hebt en in het tomatenseizoen ineens met kilo's tomaten zit. Behalve weggeven aan de burens en vrienden en familie, komt er natuurlijk een keer een einde aan het eten van al die tomaten. **Tomatenchutney** of tomatenketchup maken is dan ideaal. Bovendien kun je het lang bewaren als je de flessen en potten op de juiste manier steriliseert.



ZELF TOMATENKETCHUP MAKEN

★★★★☆ 4.32 van 73 stemmen



SOCIAL MEDIA



NIEUWSBRIEF

Je voornaam

E-mailadres

INSCHRIJVEN

POPULAIR

RECENT



SPAGHETTI
BOLOGNESE: ZO
MAAK JE MIJN
KLASSIEKE
BOLOGNESESAI
22 maart 2020



HET BESTE
BANANENBROOD
RECEPT OOFT
21 maart 2020

MAKKELIJK
WEEKMENU



Recept afdrukken

Recept pinnen



BEREIDINGSTIJD

20 min

TOTALE TIJD

20 min



GANG

Basisrecept



INGREDIËNTEN

Ingrediënten

- 1 kg rijpe tomaten
- 2 uien
- 150 gram bleekselderij
- 3 el tomatenpuree
- 1 tl cayennepeper
- 1 tl kaneelpoeder
- 1 tl korianderpoeder
- 100 ml rode wijnazijn
- 50 gram bruine basterdsuiker
- Olijfolie
- Peper en zout

INSTRUCTIES

Instructies

1. Snijd de tomaten, ui en bleekselderij in grove stukken.
2. Verhit een beetje olijfolie in een pan en bak de tomaten, ui en bleekselderij hard aan. Voeg na een paar minuten de specerijen, suiker, tomatenpuree en azijn toe en laat op laag vuur minstens



VOOR WEEK 14

30 maart 2023



MAKKELIJK

WEEKMENU

VOOR WEEK 13

24 maart 2023



MAKKELIJK

WEEKMENU

VOOR WEEK 12

17 maart 2023

10 minuten pruttelen, tot alle groenten zacht zijn. Voeg indien nodig een scheutje water toe.

3. Pureer het geheel met de staafmixer tot een gladde ketchup en breng op smaak met peper en zout.

DISCLAIMER

De aangegeven voedingswaarde is gebaseerd op standaard tabellen en daarmee een geschat totaal. Aan de gegevens in de voedingswaarde tabel kunnen geen rechten ontleend worden. Deze post bevat mogelijk affiliate links. Wanneer je via deze link iets koopt, verdien ik daar een klein percentage aan.



**HEB JE DIT RECEPT GEMAAKT? DEEL
HET OP INSTAGRAM OF FACEBOOK**

En tag [@Miljuschka](#) of tag [#miljuschka](#)!

 **Share**

 **Pin 101**

 **WhatsApp**

 **Email**

101DELINGEN

MILJUSCHKA WITZENHAUSEN

Miljuschka Witzenhausen is bekend als tv-kok, all round food expert bij RTL Boulevard en ze maakt culinaire reizen voor 24Kitchen. Op [Miljuschka.nl](#) neemt ze je mee in haar wereld, deelt ze de lekkerste recepten met je, geeft de beste kooktips en laat je zien dat goed en lekker eten echt niet ingewikkeld hoeft te zijn.

MEER LEKKERE RECEPTEN:

**ZELF DE
LEKKERSTE
KRUIDNOTEN
MAKEN**

**ZELF
KWEEPPEERJAM
MAKEN**

**ZELF RODE
CURRYPASTA
MAKEN**

**LEKKERE
RECEPTEN**

Asperge recepten
Aspergesoep
Glutenvrije

Taart recepten
Koekjes recepten
Cocktail recepten
Wrap recepten

**MEER OVER
MILJUSCHKA**

Alle recepten
Alle artikelen

**ALGEMENE
INFO**

Contact

recepten	Slowcooker	Kookboeken	FAQ &
Vegan recepten	recepten		klantenservice
Koolhydraatarme	Airfryer recepten	Over Miljuschka	
recepten	Italiaanse	Actievoorwaarden	Hoeveelheden in
Groente recepten	recepten	MM10	recepten
Gezonde	Mexicaanse		omrekenen
recepten	recepten		
Salade recepten	Pasta recepten	SOCIAL	Privacy policy –
Makkelijke	Risotto recepten		disclaimers
recepten	Gnocchi recepten	MEDIA	
Ovenschotel			Algemene
recepten			Voorwaarden
Orzo recepten			