

Fermentovaný kečup

300 g rajčat
60 g sladidla (agáve, med)
30 ml jablečného octa
1 stroužek česneku
1 lžička cibulového prášku
1 lžička skořice
pepř
sůl
50 g sušených namočených rajčat



Sušená rajčata namočíme do teplé vody a necháme cca 3 hodiny měknout. Všechny ingredience i se změklymi rajčaty vložíme do nádoby vysokorychlostního mixéru a rozmixujeme na hladký krém.

Tento krém přesuneme do sterilizované sklenice, uhladíme, aby byl povrch rovný, očistíme okraj sklenice od případných nečistot a zalijeme olivovým olejem pro tzv. zavření fermentace před vzduchem. Stačí cca 0,5 cm vrstva.

Sklenici s kečupem umístíme do přítmy a necháme fermentovat cca 5 dnů. Poté kečup přesuneme do lednice, kde nám vydrží zhruba 2 měsíce. Dáváme si pozor, abychom do něj v průběhu ujídaní nezanesli jakoukoli nečistotu, která by způsobila vznik plísní.

Tento kečup je vynikající ke špagetám, raw i těm vařeným, jako dressing ke krekrům i do dipů s jemně nasekanou zeleninou.



Autor: Míša Bratrychová