



# Tomato salsa

EEN RECEPT DOOR AN CALLENS

## ingrediënten

- 1,5 kg tomaten
- 80 gram (riet)suiker
- 2 teentjes look
- 1 ui
- 1 stengel selderij
- 1 laurierblaadje
- 4 kruidnagels
- 1 theelepel kaneel
- 1 theelepel cayennepeper
- 1 theelepel witte peper
- 1 theelepel (zee)zout
- 1 capsule of zakje lactobacillus plantarum (startcultuur)

## recept

- Was en snij de groenten in stukjes.
- Mix de groenten en de kruiden.
- Kook het mengsel, zonder deksel, gedurende ongeveer 2 uur op laag vuur om te laten indikken.
- Laat afkoelen tot kamertemperatuur.
- Voeg, na afkoeling, de lactobacillus plantarum toe en meng het in de saus.
- Giet het mengsel in een fermentatiepot en sluit deze.
- Laat minstens 3 dagen fermenteren bij kamertemperatuur.
- Meng de tomaten dipsaus dagelijks.
- Bewaar nadien in de koelkast met gesloten deksel.

