

# Tomatenketchup

## Ingrediënten

- 1 kg tomaten
- 200 gram uien
- 1 appel
- 2 theelepels zout
- 1 theelepel peper
- 1 dl azijn
- 30 gram SteviJa Kristal<sup>®</sup>
- 1 eetlepel maïzena
- Zeef en potjes



## Bereiding

Was de tomaten, schil de uien en de appel. Verwijder van de appel het klokhuis en snijd de appel, uien en tomaten in kleine stukjes.

Breng in een pan met de deksel erop de stukjes aan de kook. Laat onder af en toe roeren het geheel op laag vuur nog circa 30 minuten pruttelen.

Druk het mengsel door een zeef terug in de pan. Voeg het zout, de peper, azijn en het Kristal toe en laat (zonder deksel) nog 20 minuten pruttelen.

Los de maïzena op in koud water en voeg deze al roerend toe aan de saus. Schep de saus in potjes. Klaar om te serveren!

### Tip:

Deze saus is ook geschikt om in te vriezen.