

KETCHUP VEGANO

Por: Mr. Veggy

Aprenda a fazer um delicioso ketchup vegano e natural para acompanhar suas coxinhas veggy



TEMPO DE PREPARO

de 20 a 30 min



INGREDIENTES

- 450g de tomates maduros
- 1/2 unidade de cebola picada
- 1/4 xícara (chá) de vinagre de vinho tinto (ou branco)
- 1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1 pitada de gengibre
- 1 dente de alho
- 1 colher (café) de mostarda em pó
- 1 colher (café) de cravo em pó
- 1 colher (café) de canela em pó
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de azeite



MODO DE PREPARO

Passo 1

Bata no liquidificador todos os ingredientes

Passo 2

Transfira para uma panela e mantenha em fogo médio até o Ketchup ficar mais espesso (isso deve demorar entre 20 a 30 minutinhos).

Passo 3

Leve pra geladeira e deixe esfriar! Está pronto pra acompanhar suas coxinhas veggy