



© Céline de Cérrou pour France Olive

ket chup

met huile d'olive d'Aix-en-Provence BOB

Voor 4 personen:

- 500 g rijpe tomaten (of tomatenpuree)
- 100 gember
- 1 lange rode peper
- 1 eetlepel piment
- ½ eetlepel cayennepeper (meer of minder naar smaak)
- 10cl balsamicoazijn
- 60 tot 80 g rietsuiker
- 100 g tomatenpuree
- 15 cl **huile d'olive d'Aix-en-Provence BOB**
- Zout, peper

Voor de saus: 1 bos worteltoppen, 2 teentjes knoflook, 1 el. eetlepel mosterd, 1 theelepel. koffie chilipasta, 12 takjes peterselie, 50 g walnoten (optioneel), 100 g Parmezaan, 25 g olijfolie, 1 citroensap, zout, peper.

Was de tomaten en paprika en snijd ze grof. Schil de gember en hak hem fijn.

Doe de olijfolie, tomaten, peper, gember en tomatenpuree in een steelpan. Kook op een laag vuur gedurende 30 tot 40 minuten.

Voeg de suiker, azijn, piment en cayennepeper toe en laat 15 minuten koken op laag vuur. Breng op smaak met zout en peper en mix fijn.

Giet in een glazen pot en bewaar 1 tot 2 weken in de koelkast (bedek met een beetje olijfolie om het langer te bewaren).

Olijfolie

Wij raden u aan om een olijfolie met een intense smaak van Aix-en-Provence BOB te gebruiken voor zijn aroma's van verse kruiden en/of rauwe artisjok, soms aangevuld met noten van noten, verse hazelnoten en rode vruchten. U kunt ook een van deze olijfoliën BOB gebruiken: Vallée des Baux-de-Provence, Nîmes, Provence, Corse - Oliu di Corsica.



Bereidingstijd: 15 minuten
Kooktijd: 1u

