

Huisgemaakte ketchup Culinair hoogstandje

Ketchup roept niet direct culinaire associaties op. Maar dat maakt het juist extra verrassend om een bijzonder gerecht op tafel te zetten als ‘eendenborst met huisgemaakte vijgenketchup’! Van oorsprong is ketchup namelijk niet de beroemde tomatensaus, maar een bereidingswijze – vergelijkbaar met chutney.

In meer dan de helft van de Nederlandse huishoudens is minstens een fles ketchup aanwezig. Voor over de hamburger, tosti's, patat of gehaktbal... en nadrukkelijk *niet* bij maaltijden waar enige aandacht aan is besteed. Vragen om ketchup is zelfs een belediging voor de kok! En terecht – voor de overheersende, zoete tomatenketchup uit een fles. Maar huisgemaakt en goed gedoseerd kan ketchup ook érg bijzonder zijn.

Slechts weinigen weten dat er een hele geschiedenis verbonden is aan de populaire saus. Oorspronkelijk komt de saus uit China, waar ‘ke-tsiap’ werd gemaakt van gepekeld vis (vergelijk het met de vissauzen uit de huidige Aziatische keukens). Van deze oorspronkelijke saus is ook de Indonesische kecap (ketjap) afgeleid, gemaakt van sojabonen. In de zeventiende eeuw reisde ke-tsiap met de Engelsen mee naar Europa en later naar Amerika. Geleidelijk onderging de saus verschillende veranderingen. Er werd heel wat mee geëxperimenteerd: zo gingen er walnoten, paddestoelen en bonen in, maar ook bessen en ander fruit. Later werd vooral tomatenketchup populair in Europa en Amerika, maar nog steeds bestaan er vele soorten. In de Filippijnen is bijvoorbeeld bananenketchup geliefder.

Ketchupkruiden

Wat we tegenwoordig onder ketchup verstaan, is dus een bereidingswijze en niet één soort saus. Het principe is dat vruchten (of vruchtgroenten zoals de tomaat) langzaam worden ingekookt met azijn, suiker en specerijen, en soms ook verse kruiden. Ze worden hierdoor lang houdbaar. Ketchup is dus in zekere zin verwant aan de zoetzure chutney die wij kennen. Het belangrijkste verschil is dat die meestal stukjes fruit bevat, terwijl ketchup een gladde puree is. (En ‘echte’ Indiase of Pakistaanse chutneys zijn weer anders, meestal vers bereid en niet houdbaar.) In het recept voor tomatenketchup kun je de tomaten makkelijk vervangen door een ander ingrediënt. De specerijen pas je dan naar smaak ook aan – kruidnagel, peper en piment komen in de meeste recepten voor en geven de saus zijn specifieke, kruidige smaak. In plaats van azijn kun je ook citrussap gebruiken, maar houd in de gaten dat de suiker en het zuur zorgen voor de houdbaarheid. In veel gevallen smaakt de ketchup subtieler en komt het fruit beter tot zijn recht als je wat minder scheutig omspringt met suiker en zuur. Bewaar de saus in dat geval maximaal twee weken in de koelkast.

Appelketchup

Probeer bijvoorbeeld eens pruimenketchup met wat sinaasappel, piment en kruidnagel. Kersen- of frambozenketchup met rode wijn en specerijen zijn lekker bij gevogelte. Perzikketchup met naast de ‘gewone’ ketchupkruiden een vanillestokje en een stukje gember past perfect bij varkensvlees, net als appelketchup. Natuurlijk bedelf je je gerecht niet onder de saus, maar maak je mooie moderne streepjes of druppels op de opgemaakte borden.

En een goede, zelfgemaakte hamburger op een lekker vers broodje, die kan niet zonder de enige echte tomatensaus, maar dan uit eigen keuken. Ketchup zal nooit meer hetzelfde zijn!

Tomatenketchup

1,5 kg rijpe tomaten, ontveld en grof gehakt

100 g uien, gesnipperd

½ theel mosterdzaad

5 pimentbessen

3 peperkorrels

3 kruidnagels

1 stukje kaneel

1 handje selderijblaadjes

1 takje rozemarijn

2 theel zout

125 g suiker

1,5 dl azijn

Verhit de tomaten en uien een halfuur tot ze zacht zijn.

Pureer ze en laat de puree 1 uur op laag vuur verder indikken, onder regelmatig roeren.

Maak in een stukje kaasdoek of een groot thee-ei een kruidenbultje van mosterdzaad, piment, peperkorrels, kruidnagels, kaneel, selderij en rozemarijn en hang het in de saus. Voeg ook zout, azijn en suiker toe en laat nog een uur sudderen.

Verwijder het kruidenbultje en maak de saus zo nodig verder op smaak met zout, azijn en suiker.

Schenk de hete ketchup in een gesteriliseerde pot*, doe het deksel erop en zet de pot ondersteboven terwijl de saus afkoelt. Zolang de pot dicht blijft, kun je de ketchup tot een jaar bewaren. Wil je hem meteen gebruiken, bewaar hem dan maximaal twee weken in de koelkast.

* Steriliseren van de pot: zet de pot op een rooster in een diepe pan. Giet er heet water bij tot hij helemaal onder staat en doe het deksel op de pan. Laat tien minuten koken en haal de pot dan uit het water. Laat hem opdrogen op een schone theedoek, eventueel in de oven op 100 graden. Als de pot nog warm is als je de hete saus er in giet, is de kans kleiner dat hij barst door het plotselinge temperatuurverschil.