

# Házi mustárok és ketchup készítése grillezéshoz

Szerző: -ka-p-r-  
2020. március 28.  
Utolsó frissítés: 2020. március 28.

Pikáns magos mustár:

- 25 dkg fehér mustármag
- 1 dl fehérborecet
- 2 tk só
- 2 tk barnacukor
- 1 kk fehérbors

A győztes nyázelben vésárolt mustármagot b, langyos v-zel átbl-tj, majd egy ájszakára b' hidegváztatjuk. Másnap leszárk rla a vizet, lecsáppágettj á hozzáadjuk a további hozzávalkat, majd egy botmixerrel finoman p-pes-tj. A botmixer a mustármagok legnagyobb részét egyben fogja hagyni, de képez egy finom masszát is a magok között, amit l egészen szóp állag lesz az egész mustár. 1-2 napos árelést követően fogyasztható kiforrzott ávegekbe títve, h'tá'ben h'napokig is eláll.

A só, ecet és cukor arányával zlás szerint lehet játsani. Az gy kapott mustár enyhén cs-p's, inkább pikáns lehet. Ha igazán ér's mustárt akarunk készteni, akkor a magokat dupla mennyiségű borecetbe áztassuk és kevés vizet adjuk hozzá a p-pes-táskor.

Mázes fészeres mustár:

- 25 dkg fehér mustármag
- 1 dl almaecet
- 3 ek máz
- 2 tk finom asztali só
- 2 tk morzsolt tárkony
- 1-1 kshegynyi ártlt fekete- és fehérbors
- 1-1 kshegynyi ártlt gyámbor, kurkuma, szegfészeg

A fehér mustármagot fészer- vagy kávdarálával finomra ártlj, majd ásszekeverj k 2,5 dl forrásban lev v. Ezt követően hozzáadjuk a fészeret és az ecetet, majd amikor kihált, a mázet is belekeverj k. Amennyiben tál sá' lenne a keverék, langyos v-z és ecet keverékel lazíthatunk rajta.

Aki nem szereti a mázet, barnacukorral helyettesítheti azt. Vállalkoz kedvék k készíthet hideg v-zel is, ebben az esetben a mustár cs-p's, tormás z megmarad, amit ártlt eráspaprika hozzáadásával további fokozhatunk, mály-thetánk. Kiforrzott befáttés ávegekben, hideg helyen, sokáig eltarthat.

Ketchup:

- 5 dl sá' passzrozott paradicsom
- 2 fej vrtshagyma
- 2 db alma
- 1 ek Garam masala por (fahj, babárel, mámai kámmány, koriander, zld vagy fekete kardamom, szemes feketebors, szegfészeg, ártlt szerecsendióvirg)
- 0,5 dl napraforgó olaj
- 0,5 dl balzsamecet (vagy vrtsborecet)
- 2 ek melaszos nádcukor (pájlma vagy barnacukor)
- 1 kk Na-benzóit (a tartásá-táshoz)

A vkonyra felszeletelt vagy legyalult vrtshagymát a felhevített olajon, folyamatos kevergetés mellett megkaramellizáljuk, majd meghintj k a Garam masala fészerkeverékel, hogy az olajos keverékben j k kioldádjának az zei. Ezt követően fedá' alatt ásszeároljuk a reszelt almával, majd amikor már teljesen p-pes a keverék k, hozzáadjuk a passzrozott paradicsomot, a balzsamecetet és a cukrot is. Botmixerrel teljesen homogén állagúra p-pes-tj, majd a tartásá-tá'szer hozzáadását követően kiforrzott ávegekbe títj k, és száraz dunsztban lassan kiháttj k a leárt ávegeket.

Kálá' curry porok további hozzáadásával elvihetj k egy keletiesebb, mág melegebb zvilg fel is a mártásunkat.

A Na-benzóit hozzáadása a ketchup eltarthatásá'ga miatt szükséges, de friss felhasználás esetén az elhagyható, á-gy is kb. egy hátig eltarthat a h'tá'szekrányben.