

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 északára b' hidegv áztatjuk. Másnap leszárk rla a vizet, lecsáppágettj á és 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 érelést követően fogyasztható és kiforrzott ávegekbe títve, h±t'ben h°napokig is eláll. Á

A só, ecet és cukor arányával áz szerint lehet jatszani. Az ágy kapott mustár enyhén cs-p's, inkább pikáns lehet. Ha igazán ér's mustárt akarunk kész-teni, akkor a magokat dupla mennyiségű borecetbe áztassuk és kevés vizet adjuk hozzá a p-pes-táskor. Á

Mézes fűszeres mustár:

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

A fehér mustármagot fűszer- vagy kávdarálával finomra árítj, majd ásszekeverj k 2,5 dl forrásban lev v. Ezt követően hozzáadjuk a fűszereket és az ecetet, majd amikor kih±lt, a mézet is belekeverj k. Amennyiben tól s±r± lenne a keverék, langyos v-z és ecet keverékel lazítunk rajta. Á

Aki nem szereti a mézet, barnacukorral helyettesítheti azt. Vállalkozá kedvéért készíthet hideg v-zel is, ebben az esetben a mustár cs-p's, tormás á-ze megmarad, amit árít eráspaprika hozzáadásával tovább fokozhatunk, mály-thetánk. Kiforrzott befáttes ávegekben, hideg helyen, sokáig eltarthat. Á

Ketchup:

- 5 dl s±r± passz-rozott paradicsom
- 2 fej vrrshagyma
- 2 db alma
- 1 ek Garam masala por (fahj, babórel, rmai kámmány, koriander, zíd vagy fekete kardamom, szemes feketebors, szegfűszeg, árít szerecsendió-virág)
- 0,5 dl napraforgó olaj
- 0,5 dl balzsamecet (vagy vrrsborecet)
- 2 ek melaszos nádcukor (pájlma vagy barnacukor)
- 1 kk Na-benzóit (a tartás-táshoz)

A vkonyra felszeletelt vagy legyalult vrrshagymát a felhevített olajon, folyamatos kevergetés mellett megkaramellizáljuk, majd meghintj k a Garam masala fűszerkeverékkel, hogy az olajos keverékben j k kioldádjának az á-zei. Ezt követően fedá alatt ásszeároljuk a reszelt almával, majd amikor már teljesen p-pes a keverék kánk, hozzáadjuk a passz-rozott paradicsomot, a balzsamecetet és a cukrot is. Botmixerrel teljesen homogén állag°ra p-pes-tj, majd a tartás-tásszer hozzáadását követően kiforrzott ávegekbe títj k, és száraz dunsztban lassan kih±tj k a lezárt ávegeket.

Kálánbáz Curry porok további hozzáadásával elvihetj k egy keletiesebb, még melegebb á-zvilág fel is a mártásunkat. Á

A Na-benzóit hozzáadásával a ketchup eltarthatása miatt szákságos, de friss felhasználás esetén az elhagyható, ágy is kb. egy hétig eltarthat a h±t'szekrényben.