

1 kg pomidorów
1 łyżeczka soli
1 łyżeczka ziół prowansalskich
1 łyżka cukru
1 łyżka mąki ziemniaczanej
ostra papryka w proszku (ilość wg uznania)

- pomidory pozbawić głąba, zmiksować - 30 sek., obr. 5-8
- w zagłębieniu pokrywy postawić koszyczek, nie zakładać miarki, gotować - 30 min., obr. 2, temp. 100 st.
- dodać przyprawy, mąkę ziemniaczaną, zagotować - 2-3 min., obr. 2, temp. 100 st.
- ponownie zmiksować - 30 sek., obr. 10
- gorący ketchup przelać do wyparzonych słoiczków, zakręcić, postawić do góry dnem i pozostawić do ostygnięcia