

Topette à sauce (en duo)

Ketchup

Mise en place et préparation: env. 1½ h
Pour env. 3 dl

-
- 800 g de tomates charnues, en morceaux
 - 3 c. s. de vinaigre de pomme
 - 1 oignon, haché finement
 - 1 gousse d'ail, hachée finement
 - 2 cm de gingembre, haché finement
 - 40 g de sucre
 - 1 c. c. de paprika mi-fort
 - 1 c. c. de graines de coriandre, écrasées
 - 1 p. de c. de clou de girofle en poudre
 - 1 c. c. de sel
-
- ½ c. c. de maïzena claire express

1. Dans une casserole, porter à ébullition en remuant les tomates et tous les ingrédients, sel compris. Laisser mijoter env. 30 min sur feu moyen en remuant de temps en temps.

2. Passer la sauce au tamis, la verser dans la casserole et poursuivre la cuisson env. 45 minutes. Incorporer la maïzena, terminer la cuisson env. 1 min en remuant, laisser refroidir.

Conservation: env. 1 semaine au réfrigérateur dans une topette bien fermée.

1 dl: 140 kcal, lip 1 g, glu 25 g, pro 3 g

Sauce curry

Mise en place et préparation: env. 15 min
Pour env. 3 dl

-
- 1 c. c. d'huile d'olive
 - 1 c. s. de curry doux
 - ½ c. c. de cannelle
 - 1 orange bio, un peu de zeste râpé, tout le jus
 - 200 g de crème fraîche
 - 75 g de mayonnaise
-

Faire chauffer l'huile dans une petite casserole. Faire revenir le curry et la cannelle. Ajouter le zeste et le jus d'orange, porter à ébullition, laisser refroidir. Incorporer la crème fraîche et la mayonnaise.

1 dl: 471 kcal, lip 48 g, glu 7 g, pro 2 g

Sauce barbecue

Mise en place et préparation: env. 50 min
Pour env. 3 dl

-
- 150 g de ketchup
 - 1½ dl de Coca-Cola
 - 3 c. s. de vinaigre de pomme
 - 2 c. s. de sauce Worcestershire
 - 2 c. s. de jus de citron
 - 1 c. s. de moutarde
-
- 1 oignon, haché finement
 - 2 gousses d'ail, hachées finement
 - 2 c. s. de sucre brut
 - 1 c. s. de paprika fumé ou de paprika mi-fort
 - ½ c. c. de sel
-

1. Dans une casserole, porter à ébullition en remuant le ketchup et tous les ingrédients, moutarde comprise.

2. Ajouter l'oignon et tous les ingrédients, sel compris. Laisser mijoter env. 25 min sur feu doux en remuant de temps en temps, laisser refroidir, réduire en purée.

Conservation: env. 1 semaine au réfrigérateur dans une topette bien fermée.

1 dl: 138 kcal, lip 1 g, glu 30 g, pro 2 g

Sauce cocktail

Mise en place et préparation: env. 10 min
Pour env. 3 dl

-
- 200 g de demi-crème acidulée
 - 4 c. s. de ketchup
 - 1½ c. s. de cognac ou de jus d'orange
 - 1 c. c. de jus de citron
 - ¼ de c. c. de sel
 - un peu de poivre
-

Mélanger la demi-crème acidulée et tous les autres ingrédients.

1 dl: 237 kcal, lip 17 g, glu 10 g, pro 4 g



Mode d'emploi

Avant la première utilisation:

- Laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle.
- N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.

Topette à sauce (en duo / n° d'art. 25315).
Coloris: rouge. Matériau: matière synthétique. Dimensions (H × Ø): 21 × 5,5 cm.
Contenance: 3½ dl. Lave-vaisselle autorisé.