

**KOOK  
&WIN!**

**Tijdens FUTURE FOOD zoekt HANDMADE IN BRUGGE  
de meest verrassende artisanale ketchup!**

**DE INGREDIËNTEN**

Zelfgekweekte tomaten uit regio Brugge.

**DE TECHNIEK**

Fermenteren, net zoals vroeger.  
En dus, extra smaak en langer bewaren!

**ÉÉN BASISRECEPT = EEN DIVERSITEIT AAN SMAKEN!**

*— Het recept vind je op de ommezijde. —*



**Breng je bokaal binnen in De Makersrepubliek vóór 25 september  
en verras ons en de jury. De meest verrassende ketchup  
wint een etentje bij Tête Pressée!**

# BASISRECEPT TOMATENKETCHUP

## BENODIGDHEDEN

- 1 kg zongerijpte tomaten uit je tuin (of die van je buurman)
- 1 kleine ui
- 1 teentje look
- 1 eetlepel honing (misschien van een imker uit de buurt?) of 50 gram suiker
- 1 theelepel witte peper
- 2 theelepels zout
- een scheutje olijfolie
- persoonlijke toets:  
bijv. laurier, bleekselder, paprikapoeder, chilli, kruidnagel, kaneel ...
- grondig uitgewassen bokaal (confituur- of weckpot)

## RECEPT

- Hak de ui en de look fijn.
- Snij de tomaten in stukken.
- Stoof de ui en de look aan in olijfolie en voeg de tomaten toe.
- Voeg honing of suiker, peper en zout toe.
- Werk af met je persoonlijke toets.
- Laat inkoken tot de gewenste dikte.
- Mix. Giet meteen in een bokaal en sluit goed af.

## WIJ FERMENTEREN VOOR JOU!

Breng je bokaal eerstdaags naar De Makersrepubliek en wij voegen er nog 2 eetlepels melkwei aan toe. Het fermentatieproces kan beginnen! Wij bewaren jouw pot drie dagen op kamertemperatuur en daarna in de koelkast. Het resultaat: een lekkere old-fashioned ketchup!

*Binnenbrengen vóór 25 september kan tijdens de kantooruren in De Makersrepubliek, Sint-Jakobsstraat 33, 8000 Brugge.*



## SLOTFEEST EN WEDSTRIJD

Benieuwd hoe ketchup met tomaten uit Assebroek, Sint-Michiels of Christus-Koning smaakt? Kom op zondag 1 oktober om 11u naar De Makersrepubliek. Proef en vergelijk de ketchup op een artisanale (vegetarische) hotdog. Diezelfde dag kiest ook de jury haar favoriet. De meest verrassende ketchup wint een etentje bij Tête Pressée ([www.tetepressee.be](http://www.tetepressee.be))!

**ALLE INFO OP [WWW.HANDMADEINBRUGGE.BE/FUTUREFOOD](http://WWW.HANDMADEINBRUGGE.BE/FUTUREFOOD)**