



# Rejespyd m. krydderketchup

## Ingredienser

20 stk. rejespyd  
Rosmarin, finthakket  
1 fed hvidløg, finthakket  
½ dl. Olivenolie  
Salt & peber

## Krydderketchup

1 kg fuldmodne tomater  
1 surt æble af ca. 100 g  
50 g løg  
1 fed hvidløg  
100 g knoldselleri  
Salt & peber  
20 g sukker  
½ tsk. gult sennepspulver  
¼ tsk. kanel  
¼ tsk. stødt allehånde  
¼ tsk. stødte nelliker  
¼ dl eddike 20 stk. rejespyd  
Rosmarin, finthakket  
1 fed hvidløg, finthakket  
½ dl. Olivenolie  
Salt & peber

## Fremgangsmåde

Bland olie, rosmarin, hvidløg, salt og peber. Vend spydene i olien og lad dem marinere en time. Steg spydene på en varm grillpande. Servér med krydderketchup, brød og salat.

## Krydderketchup

De ituskårne tomater og æbler varmes langsomt op under låg til de begynder at afgive saften. Massen afkøles – og blendes herefter – eller gnides gennem en grov sigte. De ituskårne løg, hvidløg og selleri koges 20 minutter i vand. Vandet sies fra. Blend løg- og selleriblandingen – eller gnid den gennem en grov sigte. Kom det i tomat/æble massen. Tilsæt salt, sukker og krydderier og kog det sagte i 1 time. Tilsæt eddiken og kog videre i ca. 1 time, men uden låg til væden er tilpas fordampet. Mål den indkogte pure. Tilsæt ½ tsk. atamonpulver pr. hele liter ketchup. Fyld blandingen på rene glas, mens den er så varm som muligt.