

Цитрусово-кофейный кетчуп

Вчера многие открыли (продолжили) шашлычный сезон. Мясо неделю нам не доступно так что если не шашлыки (пока!), то соус к ним. Цитрусово-кофейный кетчуп.



Сочетается в нем, казалось бы, не сочетаемое: томаты, кофе и апельсины.

Но еще есть перец хабанеро, есть специи, и вдруг это все начинает работать!

#пицца #кетчуп #цитрус #кофе #food #ketchup #citrus #coffee



Цитрусово - кофейный

кетчуп.

Ингредиенты:

700 г томатной пассаты

1 луковица

3 ст.л. крепко сваренного кофе

3 зубчика чеснока

60 г коричневого сахара

60 мл хересного или яблочного уксуса

сок 1 апельсина (для более интенсивного цитрусового вкуса можно брать сок 2 апельсинов)

1 лавровый лист

1 перец хабанеро

1 ч.л. горчичного порошка

мускатный орех

соль, перец

Цитрусово - кофейный

кетчуп.

Приготовление:

Лук и чеснок очистить, измельчить в блендере.

В кастрюлю с толстым дном выложить томаты. Добавить апельсиновый сок, лук, чеснок и сахар. Затем добавить уксус, кофе, хабанеро, горчичный порошок, мускатный орех.

Поставить на огонь и довести до кипения. Готовить на среднем огне около 50 минут, периодически помешивая.

За 5 минут до конца приготовления удалить перец хабанеро, добавить лавровый лист, посолить и поперчить.

Переложить кетчуп в банку и хранить в холодильнике.



[Фото и рецепт Марии Ковалевой](#)

[Как готовят кофе в различных уголках мира](#). Утро миллионов людей начинается с чашки ароматного кофе. Мы расскажем об уникальных рецептах приготовления этого напитка в различных уголках мира: кофе с ромом и апельсином, с яичным желтком, с медом и лимонным соком, со льдом и другими ингредиентами.

[Что расскажет чашка кофе](#). Любимая девушка/ мужчина заказывает капучино, отец пьет только эспрессо, а лучший друг чаще всего предпочитает латте. Оказывается, между характером человека и его любимым напитком существует взаимосвязь. Как по кофе определить характер человека.

[Нарисованные кофе](#). Хороший кофе не только бодрит и служит источником вдохновения, но и вполне себе выступает средством выражения творческих порывов. По крайней мере так решила Мария Аристейду. И у неё здорово получается.

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#), [Гуглоплюсе](#), [Инстаграме](#).