Ropogós burgonyagerezdek kétféle mártogatóssal

50–60 Perc

Elkészítés

1 Kezdjük a ketchuppal. A hagymát finomra vágjuk, kevés olajon megpirítjuk a fűszerekkel együtt (a csillagánizst és szegfűszeget is), amíg illatozni nem kezd. Közben a paradicsomot kis kockákra vágjuk, és hozzáadjuk a hagymához sóval, cukorral, ecettel együtt. Lefedjük, és alacsony lángon kb. 30 percig főzzük.

2 A megfőtt paradicsomos sűrítményt botmixerrel simára turmixoljuk, majd visszatesszük a tűzre, és további 30–45 percig főzzük, amíg sűrű, kenhető állagú nem lesz. Közben néha keverjük át, nehogy leégjen. Még forrón tiszta, steril üvegekbe töltjük, lezárjuk, és szobahőmérsékleten hagyjuk kihűlni.

TIPP: A ketchup légmentesen zárva akár egy évig is eláll szobahőmérsékleten, felbontás után pedig 2 hónapig hűtőben.

3 A burgonyákat alaposan megmossuk, megtöröljük, majd cikkekre vágjuk. Hideg vízbe tesszük kb. 20 percre, és közben 4-5 alkalommal átkeverjük, hogy kiázzon belőle a keményítő.

TIPP: A vízbe akár jégkockákat is tehetünk!

4 A krumplit leszűrjük, papírtörlővel szárazra töröljük, majd összeforgatjuk az Klasszikus Sült krumpli fűszerkeverékkel és olívaolajjal. Sütőpapírral bélelt tepsin eloszlatjuk, és előmelegített sütőben (200 °C, légkeverés) kb. 30 perc alatt aranybarnára sütjük.

5 A szardellát, kapribogyót és lilahagymát finomra vágjuk, összekeverjük a tejföllel, a metélőhagymával és a majoránnával.

6 A ropogós krumpligerezdegeket tányérokra, vagy egy kis kosárkába szedjük, és mellé kínáljuk a két mártogatóst.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

A burgonyagerezdekhez

800 g	Burgonya (érdemes sütni való, nem szétfövőt választani)
1 ek.	Olívaolaj
4 ek.	Klasszikus sültkrumpli fűszersó

A fűszeres ketchuphoz

2 fej	Vöröshagyma
1 kg	Paradicsom
50 g	Cukor
50 ml	Almaecet
1 ek	Tengeri só, durva szemű
1 ek	Currypor fűszerkeverék
1 ek	Fahéj, őrölt
2 szem	Csillagánizs, egész
10 szem	Feketebors, egész

A szardellás mártogatóshoz

6 db	Szardellafilé
1 ek	Kapribogyó
1 fej	Lilahagyma
250 g	Tejföl
2 ek	Metélőhagyma, szeletelt
1 ek	Majoranna, morzsolt