

# Pompoenketchup (lekker bij zo'n beetje alles)



## Zelf maken (ca. 300 ml)

250 g flespompoen (geschild, ontpit gewicht)  
125 ml appelazijn  
1 sinaasappel  
100 g suiker  
1 sjalot

1 theel. komijn  
1 theel. koriander  
½ theel. cayennepeper  
2 kruidnagels  
1 laurierblad  
zout & peper uit de molen

Pers de sinaasappel uit. Doe het sap samen met de pompoen (in stukken), sjalot (idem), azijn en suiker in de keukenmachine en maal tot prut, dat bevordert de ketchupperigheid enorm. Of snij klein met de hand. Doe in een pan met dikke bodem, roer alle specerijen erdoor en breng aan de kook. Laat vervolgens onder een deksel 45 min sudderen. Het lekkerst is om de boel vervolgens even ouderwets door een roerzeef te draaien (elke kook-/huishoudwinkel heeft ze), dan krijgt u een prachtig fluwelige saus, als het goed is ongeveer 300 ml. Te dik? Verdun gerust met een scheut kokend water. Proef op zout en peper en voeg eventueel nog een drupje azijn toe. Giet in een brandschoon glazen (sap)flesje of in jampotten. Blijft makkelijk wekenlang houdbaar in de koelkast. Maar ik zou het vooral te pas en te onpas overal bij serveren.

*“Pompoen moet je doen”, is bij ons thuis het motto.*

*Maar na het maken van pompoensoep, pompoenpuree, pompoenrisotto, pompoenstoofschotel, pompoenpasta, pompoencurry, pompoenfrites, pompoenstampot, pompoensalade, pompoenlasagne, pompoenhummus, pompoenfrittata en pompoenquiche raakt een mens weleens door de inspiratie heen. Kijk, en op dat moment schoof er ineens een flesje pompoenketchup in het blikveld, waar ik vervolgens natuurlijk de doe-het-zelfdrang van kreeg. Bovendien een goed moment, want de verse-tomatentijd is in geen velden of wegen te bespeuren en nu zou je in theorie natuurlijk ketchup kunnen maken van bliktomaten, zoals ook Italianen ijzerenheinig tomatensaus maken van ingeblikte pomodori pelati, maar om dingen nou te gaan verkassen van blik naar fles voelt nogal onlogisch. Daarentegen klotsen de pompoenen overal om ons heen tegen de plinten.*

*Ketchup maken is zo'n beetje het makkelijkste wat er is, zelfs Heinz doet het niet heel anders dan de thuiskok, met tomaten, azijn, suiker, zout en wat specerijenspul. Vervang de tomaten door pompoen, en klaar ben je, zou je zeggen.*

*De pompoenketchupfirma wilde daarentegen kennelijk suiker vermijden en koos voor rijst-gerstemoutstroop. Da's ook suiker maar zal wel weer 'gezonder' klinken. Feit is dat er nu eenmaal altijd vrij veel suiker in ketchup zit, als conserveermiddel én als tegenhanger voor de zure azijn, dat andere bewaargoodje. Ze voegden ook xanthaangom en guargom toe als verdikkingsmiddelen, terwijl in mijn ervaring pompoenketchup eerder te dik dan te dun wordt, want met pompoen wordt alles vanzelf stevig, let maar op. En we willen ketchup, geen chutney.*

*Van chutney weet immers nooit iemand wat je er in hemelsnaam mee moet, maar ketchup is als universele dipsaus annex smaakmaker altijd welkom. Lekker bij friet of gebakken aardappels. Op een broodje kaas of tosti. Bij een hamburger, worstje of gehaktbal. Bij geroosterde bloemkoolroosjes of eigenlijk elke groente uit de oven. Kortom: lekker bij zo'n beetje alles.*