

# Ketchup aux courgettes (zucchini)

## Ingrédients

- 25 courgettes
- 2 piments rouges coupés finement
- 2 oignons coupés finement
- 1 carotte en petits dés
- 1 branche de céleri en petits dés
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à table d'épices à marinade dans un sachet
- 2 tasses de sucre
- 1 1/4 tasse de vinaigre blanc
- 1/2 c. à thé de poivre
- 1/4 c. à thé de moutarde sèche
- 1/2 c. à table de curcuma moulu

## Préparation

### Étape 1

Peler, évider et trancher les zucchini en petits dés. La courgette Romanesco peut être utilisée avec la pelure. Mélanger les courgettes, les oignons et les piments et le sel. Laissez reposer 2 heures.

### Étape 2

Bien égoutter et ajouter le reste des ingrédients.

### Étape 3

Cuire jusqu'à tendreté ou épaissement comme du ketchup aux tomates.

### Étape 4

Mettre dans des pots qui ont été stérilisés.