

## Ingrediënten

500 g tomaten	<b>20 Sec</b>
140 g rode ajuin	<b>ST 10</b>
2 teentjes look	
2 eetlepels sushi-azijn	<b>30 Minuten</b>
50 g geleisuiker	<b>100°C</b>
	<b>ST 2</b>
1 theelepel gemberpoeder	
1 theelepel gemalen zwarte peper	
1 eetlepel grof zeezout	
2 eetlepels tomatenpuree, geconcentreerd	

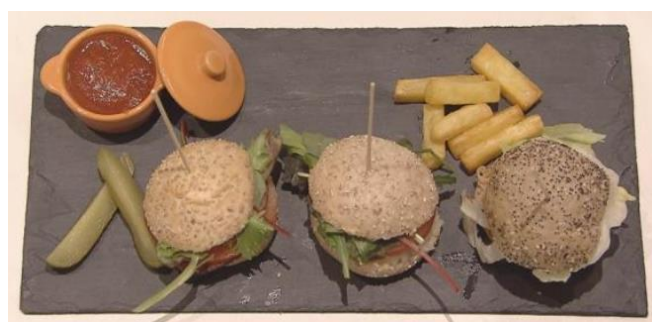
½ tl gemberpoeder

## Recept

Maak de ketchup met behulp van een kitchen Aid. Gebruik het multiblade-mes. Doe tomaat, ui en look in de kom en duw 20 seconden op "pulse". Schraap de randen los en voeg azijn, suiker, gember, peper, zout, tomatenpuree erbij en kies dan "SN 2 100°C" voor 30 minuten. Mix tenslotte 1 minuut op snelheid 10.

## Bron

TV - VT4 - Komen Eten - Benjamin (Ben Bundervoet), Lochristi



## Benjamin uit Lochristi

Benjamin is 40 jaar oud en de bekendste Buffalo ter wereld. Hij is de man die als indiaan de supporters opzweept voor en tijdens de wedstrijden van AA Gent. Dat de Buffalo's kampioen werden, is dus voor een deel te danken aan Benjamin. Bij het grote publiek is hij bekend van zijn deelname aan het VT4-programma De Pedaalridders. Benjamin werkte 20 jaar lang mee in de bakkerij van zijn ouders en zijn menukaart is dan ook een gebakje. Als hoofdgerecht gaat Benjamin voor homemade burgers, al zorgt het 'made' gedeelte voor verwarring bij een van de gasten. Het recept voor het ijs van zijn dessert, kreeg Benjamin van zijn vader. Er rust dus veel druk op zijn schouders. Dat het bij Benjamin over voetbal zal gaan, staat als een paal boven water, want hij krijgt een rasechte Club-Brugge supportster over de vloer. De gasten ontvangt hij in zijn bekende indianenpak en de tafeldekking is helemaal blauw-wit geïnspireerd.

### Fotos

