

طرز تهیه سس گوجه و فلفل غلیظ زمستانی

30 شهریور 1405

اگر دوست دارید در فصل تابستان گوجه‌فرنگی و فلفل تازه را برای روزهای سرد سال ذخیره کنید، تهیه سس گوجه و فلفل یکی از روش‌های کاربردی است.

در این روش، با خارج کردن آب اضافی گوجه‌فرنگی پیش از پخت، زمان آماده‌سازی سس کوتاه می‌شود. در نهایت نیز سس غلیظ را به صورت قالبی منجمد می‌کنید تا هر زمان که لازم داشتید، به اندازه مصرف از فریزر خارج کنید.

مواد اولیه

گوجه‌فرنگی رسیده: ۵ کیلوگرم

فلفل دلمه‌ای: ۵ عدد

نمک: ۳ قاشق غذاخوری

طرز تهیه

ابتدا گوجه‌فرنگی‌ها را به خوبی بشویید و پس از گرفتن قسمت‌های اضافی، آنها را به شکل درشت خرد کنید. برای تهیه این مقدار سس به حدود ۵ کیلوگرم گوجه‌فرنگی رسیده نیاز دارید.

فلفل‌های دلمه‌ای را نیز بشویید، قسمت بالایی و دانه‌های داخل آنها را جدا کنید و به صورت درشت خرد کنید. استفاده از فلفل دلمه‌ای قرمز یا سبز، بسته به ذائقه شما، امکان‌پذیر است.

برای اینکه مجبور نباشید سس را ساعت‌ها روی حرارت بجوشانید، در این روش ابتدا آب اضافی گوجه‌ها گرفته می‌شود.

نیمی از گوجه‌های خردشده را کف یک قابلمه بریزید و یک قاشق غذاخوری نمک روی آنها بپاشید. سپس فلفل‌های خردشده را اضافه کنید و باقی گوجه‌ها را روی آن بریزید. یک قاشق غذاخوری نمک دیگر روی مواد بپاشید.

درب قابلمه را بگذارید و آن را یک شب در یخچال قرار دهید تا گوجه‌فرنگی‌ها آب زیادی پس بدهند.

روز بعد قابلمه را کمی کج کنید و آب زلالی را که در کف قابلمه جمع شده، به طور کامل خارج کنید.

با انجام این مرحله، مقدار قابل توجهی از آب گوجه‌فرنگی پیش از شروع پخت خارج می‌شود و در نتیجه سس روی اجاق در مدت کوتاه‌تری به غلظت مناسب می‌رسد.



انتشارات رویای آبی

قابلمه را روی حرارت قرار دهید و اجازه دهید گوجه و فلفل بپزند و نرم شوند. هر چند دقیقه یک بار مواد را هم بزنید تا ته نگیرند.

از آنجا که آب اضافی گوجه‌ها از قبل گرفته شده است، زمان پخت نسبت به روش‌های معمول کمتر خواهد بود. اجازه دهید آب باقی‌مانده نیز تبخیر شود و مواد به غلظت مناسبی برسند.

در اواخر پخت، یک قاشق چای‌خوری نمک باقی‌مانده را اضافه کنید.

پس از اینکه گوجه و فلفل کاملاً نرم شدند، قابلمه را از روی حرارت بردارید. مواد را با غذاساز یا بلندر کاملاً پوره کنید.

برای اینکه سس نهایی بافتی کاملاً یکدست داشته باشد، پوره را از یک صافی توری عبور دهید. به این ترتیب پوست و دانه‌های گوجه‌فرنگی و فلفل جدا می‌شوند و سسی صاف و یکدست خواهید داشت.

سس آماده‌شده را داخل لیوان‌های پلاستیکی کوچک بریزید. بهتر است لیوان‌ها را بیش از حد پر نکنید تا هنگام انجماد مشکلی ایجاد نشود.

لیوان‌ها را حدود ۲۴ ساعت در فریزر قرار دهید تا سس کاملاً منجمد شود.

پس از اینکه سس‌ها کاملاً یخ زدند، قالب‌های منجمد را از داخل لیوان‌ها خارج کنید. حالا هر قالب، مقدار مشخصی سس آماده مصرف است و می‌توانید آنها را بدون نیاز به باز کردن یک ظرف بزرگ، به اندازه مورد نیاز استفاده کنید.

در آخر قالب‌های سس را داخل کیسه فریزر یا کیسه‌های زیپ‌کیپ قرار دهید و دوباره در فریزر بگذارید.

هر زمان برای تهیه سوپ، خورش، پاستا یا انواع غذاهایی که به سس گوجه نیاز دارند، به مقداری از آن احتیاج داشتید، یک یا چند قالب را از فریزر خارج کنید.

این روش علاوه بر اینکه به کاهش زمان پخت سس کمک می‌کند، استفاده از آن را در ماه‌های سرد سال

نیز آسان‌تر می‌کند. قالب‌های کوچک را می‌توان به اندازه مصرف از فریزر خارج کرد و بدون دردسر، در غذاهای مختلف به کار برد.