Barbecuesauce

SÆSON: Hele året

TIL: 3 dl / 1 klasse

TID: 20 min.

DET SKAL DU BRUGE

1 dl ketchup

75 g brun farin

2 spsk æblecidereddike eller balsamico.

2 tsk soja

2 tsk salt

2 tsk sennep

3 tsk paprika

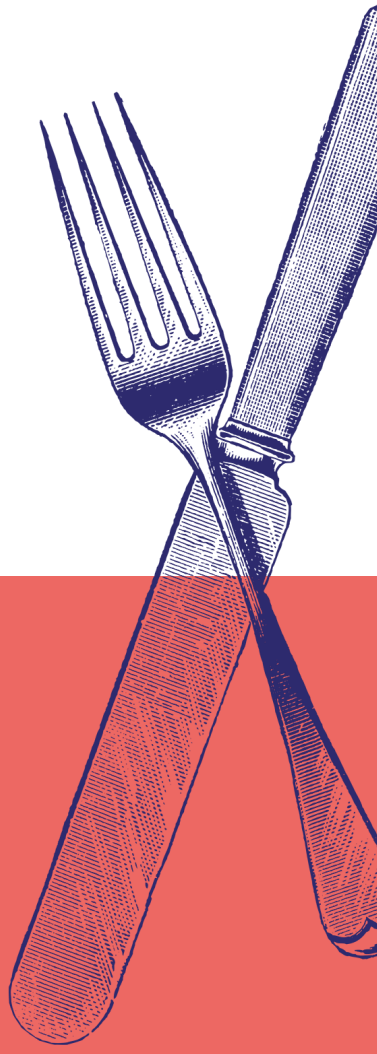
3 tsk røget paprika

2 fed hvidløg

Evt. chili, tabasco.

SÅDAN GØR DU

1. Pres eller riv hvidløget.
2. Bland alle ingredienserne godt sammen og lad barbecuesaucen hvile i 10-15 min., indtil sukkeret er opløst.
3. Smag til med ekstra brun farin, soya, eddike, hvis nødvendigt.
4. Hvis du ønsker en stærk version, tilføj da lidt chili eller tabasco.
5. Hvis du har lyst; prøv dig frem med andre krydderier i barbecuesaucen f.eks. allehånde eller kanel.



TIPS OG TRICKS

- Brug barbecuesaucen som tilbehør til en ret eller brug den som marinade til f.eks. kylling eller grøntsager.
- Hvis du ikke har ketchup erstat med tomatkoncentrat og tilsæt ekstra brun farin.