




BBQ saus



-  Bereiden in: steelpan
-  Voorbereiding: 30 min.
-  Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 2 eetl. plantaardige olie
- 1 fijn gesnipperde ui
- 2 teentjes knoflook erg fijn gesneden of grof geperst
- 1 tlp. zwarte gemalen peper
- 1 tlp. chilipoeder (kan ook 1 gemalen verse chilipepers zijn, beetje voor beetje toevoegen en smaak controleren)
- 1/2 tlp. Worcestershiresaus
- 4 eetl. bruine suiker
- 4 eetl. stroop of honing
- 1 eetl. mosterd
- 2 eetl. appelazijn, wanneer je dit niet hebt gewone azijn
- 800 ml. ketchup

Voedingswaarde

-

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/images/New/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



BBQ saus

Bereiding

- 1 Olie in een pan verhitten, uitjes fruiten
- 2 Knoflook erbij roeren
- 3 Alle kruiden toevoegen en blijven roeren
- 4 Nu de ketchup door de rode basis roeren
- 5 Tot slot beetje bij beetje de suiker, stroop en azijn toevoegen.

Blijf proeven want er is niets persoonlijker dan smaak. Houdt u meer van zoet, voeg dan extra stroop of suiker toe. Om het zuurder te maken kan ook citroensap gebruikt worden.

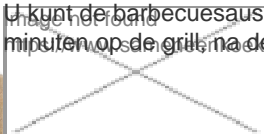
- 6 Nu het geheel 10 min. zachtjes laten koken.
- 7 Saus nu in een pot of fles (gesteriliseerd) laten afkoelen.
- 8 Eenmaal afgekoeld wordt de saus dikker.
Wanneer u de saus in een schone, goed afgesloten pot bewaard, liefst in het donker, is deze een paar maanden houdbaar.

Kooktips

Let op: Bij het bepalen van de definitieve smaak moet u er rekening mee houden dat uw saus straks nog een keer kookt als u het op het vlees smeert. Dus de smaak zal neutraler worden. Het mag best wat zuurder of heter dan u uiteindelijk zou willen want dit zal afnemen op het vlees. Wilt u iets meer saus dan kunt u gerust met deze ingrediënten 1 liter ketchup gebruiken.

Serveren

U kunt de barbecuesaus gebruiken om te marinieren, maar ook om de laatste paar minuten op de grill na de laatste keer draaien uw vlees mee in te smeren.



Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten