

Vår BBQ-sås

Nyckelskåpet Till Matsidan

Barbecuesås som kan använda till det mesta grillat. Den skall inte förväxlas med glaze. Mer om det finns i vårt recept till "*Caribbean Spareribs*". Den är mycket enkel att tillaga. Det som blir över, spar man med fördel i en ketchup-butelj för senare användning.

Det här behöver du:

3,5 dl Ketchup

4 dl Honung

1 tsk av varje: Cayennepeppar, Svartpeppar, Paprikapulver, Aromat, Ingefära, Lökpulver, Salt och Vitlökspulver

2 tsk Olivolja

0,5 dl Heinz chillisås

Gör så här:

Blanda första Ketchup och honung i en lämplig skål. Sedan blandar du i resten av kryddorna och rör om ordentligt.

Utskriftsvänligt format. (PDF)