

BARBECUESOVS

TIL 1 KLASSE
TID: 15 MIN.



DET SKAL DU BRUGE

- 1 dl ketchup
- 50-100 g brun farin
- 2 spsk. æblecidereddike
- 2 tsk. soya
- 2 tsk. sennep
- 2 tsk. paprika
- 2 tsk. røget paprika
- 1 fed hvidløg
- Evt. chili/tabasco



SÅDAN GØR DU

1. Pres eller riv hvidløget.
2. Bland alle ingredienserne godt sammen og lad barbecuesovsen hvile i 10-15 min., indtil sukkeret er opløst.



TIPS OG TRICKS

- Brug barbecuesovsen som tilbehør til en ret eller brug den som marinade til f.eks. kylling eller andet kød.
- Prøv dig frem med andre krydderier i barbecuesovsen f.eks. allehånde eller kanel.
- Hvis du ikke har noget ketchup, kan du i stedet bruge tomatkoncentrat.