

Klassieke BBQ-saus

Voor n.v.t. personen

Ingrediënten

- 40 g witte ui, gesnipperd
- 30 g boter
- 1 teen knoflook, geperst
- 200 g Heinz ketchup, of zelfgemaakte
- 20 g bruine basterdsuiker
- 30 ml Mizkan sushiazijn
- 15 ml worcestersaus
- 1 tl mosterdpoeder
- 1 tl gerookt paprikapoeder (pimentón)
- ½ tl cayennepeper
- zwarte peper

Bereiding

- 1. Fruit de ui glazig in de boter.
- 2. Voeg de knoflook toe, bak nog even door en voeg ketchup, bruine suiker, azijn, worcestersaus, mosterdpoeder, paprikapoeder, cayennepeper en wat zwarte peper toe.
- 3. Laat 15 minuten garen en indampen tot een dikke saus. Laat afkoelen voor gebruik.