

Universele Barbecue Saus

Ingrediënten:

- 500ml ketchup
- 60 ml appel (cider) azijn
- 60 ml worcestershiresauce
- 45 gr bruine suiker
- 2 el stroop
- 2 el mosterd
- 1 el tabasco
- 1 el favoriete BBQ Rub (optioneel)
- 1 tl zwarte peper
- 2 tl selderijzadjes

Bereidingswijze:

Doe alle ingrediënten in een pan en breng langzaam aan de kook.

Zodra het kookt zo'n 10 tot 15 minuutjes zachtjes door laten pruttelen, totdat de saus donker, dik en vol van smaak is.

Het geheel af laten koelen, en in een schone (uitgekookte) jampot, in de koelkast bewaren (enkele maanden houdbaar).

el = eetlepel (15 ml)

tl = theelepel (5 ml)

ml = milliliter

gr = gram