

Ingrediënten

- 1 el donkerbruine basterdsuiker
- 2 el azijn
- 1 el mosterd
- 1 el gerookt paprikapoeder
- 1 ui
- 2 el Worcestershire saus
- 6 el tomatenketchup of tomatenfrito
- 100 ml water
- 2 el citroensap

Recept

Maak je zelf barbecuesaus, dan begin je daar nu mee. Snipper de ui en doe met alle ingrediënten behalve de tomatenketchup of -frito en Worcestershire saus in een pan. Doe er ook wat peper en zout bij. Breng aan de kook en laat 10min koken onder af en toe roeren. Voeg de tomatenketchup of -frito en worcestershire saus toe en roer door elkaar. Zodra dit weer kookt zet je het vuur uit en doe je de saus in een ander kommetje.

Bron



<https://www.knoeienmetinge.nl/gezonde-kapsalon-met-pulled-chicken-zoete-aardappel/>

Info Martine Lycke 13/06/2020

Barbecue saus maken: In pot: 10 minuten laten koken en af en toe roeren

- o 1 ui versnipperd
- o 1 el donkerbruine basterdsuiker
- o 2 el azijn
- o 1 el mosterd
- o 1 el gerookt paprikapoeder
- o 100 ml water
- o 2 el citroensap
- o Peper en zout

Daarna toevoegen, als saus kookt vuur uitzeten en de saus in een kommetje doen

- o 2 el Worcestershire saus
- o 6 el tomatenketchup of tomatenfrito

Fotos

