

BBQ-Sås bas



Portioner: hur långt är ett rep

Ingredienser:

- 5 dl Oxbuljong
- 1 dl Worcestershiresås
- 1 msk Liquid smoke
- 2 msk Vitvinsvinäger
- 2 msk Whiskey
- 1 dl Dijonsenap
- 2 dl Tomatpuré
- 1 dl Farinsocker
- 1 dl strösocker
- 2 tsk chilipulver
- 2 krm chiliflingor
- 1 msk lökpulver
- 1 msk vitlökspulver

Gör så här:

1. Blanda allt i en tjockbottnad kastrull.
2. Låt puttra minst 1 timme, gärna längre. Rör om ofta.
3. Häll upp i glasburkar.