

Snabb BBQ-Beans



Portioner: 4

Ingredienser:

- 2 skivor riktigt rökt bacon
- 2-3 msk bourbon/whiskey
- 1 burk Heinz vita bönor i tomatsås
- 3 msk Sweet Baby Ray's Hickory & Brown sugar BBQ Sauce
- 1 msk tomatpuré
- 1 tsk Worcestershire-sås
- 2 tsk farinsocker
- 0,5 tsk salt
- Lite smör till stekningen av bacon

Gör så här:

1. Strimla Bacon och stek det i en kastrull med lite smör på mellanvärme.
2. Häll nu på bourbon/whiskey och låt det sjuda så alla smaker släpper från botten av kastrullen och så att alkoholen försvinner, det smakar lite skarpt annars.
3. Tillsätt resten av ingredienserna och låt det sjuda i 10 minuter. Rör regelbundet med en slev och skruva ner värmen om det behövs, säkerställ att det inte bränner och fastnar i botten av kastrullen.
4. Vill man ha lite mer sötma tillsätter man mer farinsocker helt enkelt. Föredrar man lite mer sting i sina bönor hackar man ner valfri chili. Det går alltid att justera så det passar ens egna preferenser. Det här receptet är ett välbalanserat grundrecept.

Ett klassiskt och gott tillbehör som är lätt att göra. Det tar max 30 minuter.