

BBQ Sauce - med hvidløg og ristet løg.

Den her BBQ Sauce er ret speciel i dennes aroma, men har du smagt den engang, så kan man ikke få nok af denne specielle BBQ Sauce. Sådan har jeg det hvertfald med den. Den ligner meget den BBQ Sauce der er på en McRib Burger i smagen, som man desværre kun kan købe i udlandet hos McDonalds.



Mængden i denne opskrift er beregnet til i alt 4 Burger.

Du har brug for følgende ingredienser:

- 250ml Ketchup
- 60ml Vand
- 60ml Æbleeddike
- 24g Brun farin
- 2 spsk. Mild sennep

- 2 spsk. Hvidlødspulver
- 2 spsk. Pulveriserede ristede løg
- 2 tsk Røgaroma(flydende røg)
- 2 tsk. Cayennepeber
- 1 spsk. Røget paprika pulver

Fremgangsmåde:

1. Du starter med at hælde 250ml Ketchup op i en gryde
2. Efterfølgende kommer du 30ml vand og 30 ml æbleeddike i gryden under konstant omrøring så det hele bliver blandet godt sammen.
3. Varme saucen ved mellem varme op. Når den begynder at koge skruer du ned for varmen.
4. Nu hælder 12g brun farin og en spsk. mild sennep i saucen.
5. Under konstant omrøring tilfører du de øvrige ingredienser som sennep ,hvidlødspulver, pulveriserede ristede løg, flydende røg, cayennepeber og dit røget Paprika pulver i saucen.
6. Blande det hele godt sammen så det giver en fin cremet konsistens.
7. Lad det her simre i ca 30 min. ved lav varme.

Nogengange kommer jeg lidt ekstra cayennepeber i for at få ekstra styrke.