

Coffee Barbecue Sauce - En simple BBQ Sauce med Kaffe

Denne Coffee Barbecue Sauce kan du bruge som marinade eller som glaze / finisher Sauce til grillet eller ovnstegt svinekød, oksekød eller kylling. Saucen kan holde sig i op til 2 uger nedkølet i køleskab.



INDGREDIENSER:

- 1dl Frisk brygget stærk kaffe
- 2dl Ketchup "[opskriften finder du her](#)"
- 1 dl Æble cider eddike
- 1dl Brun farin
- 1 hel løg "pillet og hakket i små stykker"
- 2 fed hvidløg "presset"
- 3 chili peberfrugter (friske, skal der mere styrke i bruger du jalapeno)
- 2 spsk. Sennepspulver
- 2 spsk. Worcestershire sauce
- 2 tsk. Spidskommen (stødt)
- 2 tsk. Chilipulver

FREM GANGSMÅDE:

Kom alle ingredienser i en blender eller i en gryde og give det hele en ordentlig tur med en stavemixer, når alt er godt blandet sammen og løgene og hvidløg er pulveriseret. Hælder du det hele over i en gryde og bringer det hele til koge ved middelhøj varme. Sænk varmen, så blandingen kan simre i 20 minutter. Fjern

gryden fra varmen og lad din sauce køle ned. For at få den optimale smag bør den tilbringe en nat i køleskabet så sauceen kan udvikle dens fulde aroma.