

ØL BBQ Sauce - Min favorit BBQ Sauce

Yes du læste rigtigt ØL BBQ Sauce og den er mega good. Når din grillsaison starter eller aldrig rigtigt er sluttet så kræver det en yndlings BBQ Sauce og lige for tiden er det den her med Øl og Honning der hitter hos mig.



BBQ Sauce med ØL

Seriøst mellem os, man kan ikke imponere naboen med en købesauce. Når man virkelig vil skille dig ud og vise sig frem som Grillmester så skal den sovse sku laves selv. OK Næsten selv fra bunden. Derfor mit forslag, at du kaster dig ud i denne let krydret ØL-BBQ-Sauce. Den smager fantastisk som Marinade til Svinekød eller som Sauce i en hjemmelavet Burger.

Ingredienser til ØL BBQ Saucen

- 1 frisk løg

- 1 fed hvidløg
- 175 ml Sød ChilisaUCE fks. fra Rema
- 125ml Øl om du bruger Mørk øl eller Pilsener er ligegyldig
- 65ml flydende Honing
- 30ml Worcestersauce
- 15ml sød sennep

Fremgangsmåde sådan laver du en ØL BBQ Sauce

1. Skær en lille løg og den fed hvidløg ud i små terninger og svitse dem af i en gryde.
2. Nu tilsætter du din ChilisaUCE, Øl , Honning, Worcestersauce og din Sennep og bringer det hele i koge under konstant omrøring.
3. Når det hele har kogt i små 2 minutter, skruer du ned for varmen så saucen kan simre vider i yderlige 20 minutter. Det er vigtigt at du rører rund i saucen en gang i mellem.



Nu gælder det bare om nyde den friske BBQ Sauce imens den er varm.

OBS.: Den kan holde sig på køl i ca. 4 dage.