

Squaataaash BBQ Sauce - en sød BBQ Sauce

Squaataaash BBQ Sauce er en sød bbq sauce som virkelig kan bruges til alt. Om det er som marinade eller glaze / finisher Sauce. Den kan endda bruges på Burger eller som dip, den passer fantastisk til grillet eller ovnstegt svinekød, oksekød eller kylling. Saucen kan holde sig i op til 2 uger nedkølet i køleskab.



INDGREDIENSER:

- 2dl [Tuborg Squash](#)
- 3dl Ketchup "[opskriften finder du her](#)"
- 1 fed hvidløg "presset" eller 2 tsk. hvidløgpulver
- 2 spsk. Worcestershire sauce
- 1 tsk. peber "frisk kværnet"

FREM GANGSMÅDE:

Kom alle ingredienser i en gryde og bring det hele til koge ved middelhøj varme. Sænk varmen, så blandingen kan simre i 10 minutter. Fjern gryden fra varmen og lad din sauce køle lidt ned inden brug.