

Sweet Coke BBQ Sauce - en ægte klassiker

Sweet Coke BBQ Sauce er en sød ikke meget hot bbq sauce som virkelig kan bruges til alt. Denne Sauce er en gamle traditionel opskrift fra USA. Om det er som marinade eller glaze / finisher Sauce er underordnet denne Sauce smager fantastisk til alt. Selvom den indeholder Tabasco er den ikke særlig stærk.



Denne Sauce kan sagtens tilberedes uden Tabasco, men det giver saucen den sidste drill. En ægte amerikansk klassiker som ikke kan undværes længer. Jeg bruger den for det meste som glaze, fortyndet med lidt æblejuce på SpareRibs.

INDGREDIENSER:

- 2dl Coca Cola
- 3dl Ketchup "[opskriften finder du her](#)"
- 1 fed hvidløg "presset" eller 2 tsk. hvidløgpulver
- 2 spsk. Worcestershire sauce

- 2 spsk. Brun Farin
- 1/2 tsk. [Tabasco Sauce](#)

FREM GANGSMÅDE:

Kom alle ingredienser i en gryde og bring det hele til koge ved middelhøj varme. Sænk varmen, så blandingen kan simre i 15 minutter. Fjern gryden fra varmen og lad din sauce køle lidt ned inden brug.

Saucen kan holde sig i op til 2 uger nedkølet i køleskab.