

WHITE BBQ SAUCE - HVID BBQ SAUCE TIL KYLLING, SVIN & CO

HVOR KOMMER DEN HVIDE BBQ SAUCE FRA?

Farve og smagsspektret af grill- BBQ saucer er rig og varieret - der findes forskellige stilarter, ikke kun dem fra den sydlige del Amerika, som ser sjovt ud og smager fantastisk lækkert. Spørger man en tilfældig person herhjemme i Danmark til farven på deres yndlings "**BBQ Sauce**", vil du sikkert få svar som mørkerød, mahogni eller karamel.

Men tager du til Alabama så er den hvide BBQ sauce den eneste sauce, de kender der. derfor kaldes den hvide BBQ Sauce også for "**Alabama Style**". Bob Gibson opfandt den helt tilbage i 1925 denne hvide BBQ sauce.

I dag bruges denne tunge krydrede mayonnaise-baserede Sauce, traditionelt til kylling, men denne BBQ Sauce kan meget mere end kun at marinere kød, man bruger den i Alabama til alle mulige formål feks. som bord sauce, dip osv.

Jeg vil påstå at de har det med den hvide BBQ sauce som vi i Danmark har det med stegt flæsk og persillesovs. Det kan man også altid Spise.



En Hvid BBQ Sauce er faktisk meget nemt at lave selv og ingredienserne er faktisk heller ikke så fancy.

DU SKAL BRUGE FØLGENDE INGREDIENSER TIL EN ALABAMA WHITE SAUCE:

- 180g Mayonnaise
- 60ml Vand
- 5g Sort Peber
- 5g Sennebspulver
- 15g sukker
- 16g Hvidløgsgranulat
- 4g Peberrod

De nævnte ingredienser er kun til grundopskriften, der findes mange versioner af denne Sauce nogen kommer smelte ost i, andre Citron eller Lemon. Alt efter ens egen smag. Jeg personligt kan godt lide den bedst når der kommer en halv pakke BUKO smelteost i. Det giver saucen en creamy touch.

Fremgangsmåde sådan laver du din Alabama White Sauce

selv:

Kom alle ingredienserne i en stor blender eller foodprocessor. Blend det hele sammen i et minuts tid, eller indtil du har en jævn glat Sauce. Hæld saucen i en stor skål hvis den skal bruges som Dip på bordet. Det er den også fantastisk til faktisk.

Skal du bruge den som BBQ sauce fks. på en kylling, skal du blot pensle kyllingen få minutter inden du tager denne af grillen. Stil gerne nogle af saucen til side så du kan bruge den til dyppe kyllingen ved bordet.

På denne måde får du en ægte Alabama Style Kylling.

