



Zelfgemaakte BBQsaus

Ingrediënten:

- 1 ui
- 1 rode paprika
- 1 teentje knoflook
- 1 blik tomatenblokjes
- 375 ml tomatenketchup
- 1 flinke eetlepel mosterd
- 3-4 eetlepels kokosbloesemsuiker
- 1 eetlepel (kruiden)azijn
- 2 takjes tijm
- cayennepeper naar smaak (ik gebruik maar een mespuntje)
- ca. 4 dl water

Bereiding:

Snipper de ui en de paprika fijn en fruit ze in wat olie totdat de ui zacht is. Voeg de rest van de ingrediënten toe en roer alles door elkaar. Het ziet er nu niet echt uit als barbecuesaus maar geloof me, dit komt echt goed. Draai het vuur hoger en laat de saus ongeveer een uur koken. De saus dikt hierdoor in en wordt mooi van structuur. Bedenk wel dat de saus als die afkoelt nog wat dikker wordt.

Als je niet van de stukken ui en paprika in de saus houdt zet er dan even de staafmixer in en maak de saus mooi glad.

Je krijgt best wel veel saus zo maar in een goed afgesloten bakje kun je het best een paar weken in de koelkast bewaren.

