

BBQ SAUS MET COCA COLA

Je kan deze heerlijke saus gebruiken bij ongeveer alle bbq-gerechten.
Ook als glazuur voor BV ribbetjes

Benodigdheden: voor ong 2 dl saus:

12 cl echte Coca Cola (de suiker is nodig voor de glans)

150 gram tomatenketchup

30 gram azijn (ofte 3 cl) (bv sushi-azijn – die is niet zo agressief dan gewone)

15 gram bruine suiker

10 cl (is 1 dl) chilisaus (zie foto) – **zacht of pittig** – en/of een paar druppels Tabasco naar smaak

Eventueel, naar smaak, ook nog 1-2 gram oploskoffie

Werkwijze:

Laat alles samen in een pan rustig inkoken tot een mooie, dikke, glanzende BBQ-saus.

Natuurlijk gaan we regelmatig even doorroeren om aanbranden te voorkomen.

Na ongeveer 10 minuten zal het sausje klaar zijn.

Nog even proeven.

Wat laten afkoelen en dan kan het in een fles (met brede tuit) of goed afsluitbare pot.

Je kan de saus een paar weken bewaren in de koellkast.

