

BBOQ-SAUS

15 minuten werken | 20 minuten koken | 1 potje saus

Ingrediënten

- 1 ui
- 1 paprika
- 100 ml water
- 1 eetlepel mosterd
- 2 eetlepels witte wijn azijn
- 2 el bruine basterdsuiker
- 8 eetlepels ketchup
- 2 eetlepels worcestershiresaus

Geïnspireerd op

<https://uitpaulineskeuken.nl/2013/06/home-made-barbecuesaus.html>



Bereidingswijze

Snipper de ui en de paprika. Zet dit samen met het water, de mosterd, de witte wijn azijn en de basterdsuiker op en laat het een poosje koken tot de paprika beetgaar is.

Voeg de ketchup en worcestershiresaus toe en laat even doorpruttelen.

Na afkoelen heb je een heerlijke saus.

Bewaren

Schenk de nog hete saus in een goed schoongemaakte jampot en draai de deksel erop. Zet de pot een poosje op de kop weg om vacuüm te laten trekken.

De saus is nu zeker 3 maanden houdbaar, na openen binnen 2 weken opmaken.

