

Grillsås från Louisiana

Den heta pepparsåsen från Tabasco-fabriken i Louisiana är en viktig del i denna varsamt modifierade rydebäcksvvariant av en ”traditional barbecue sauce”. Den ger en fin blandning av starkt, syrligt och lite sött, och passar till det mesta man kan tänkas grilla. Gör gärna en större sats och frys in för kommande behov!

Ingredienser

- 1 stor gul lök
- 1 msk olivolja
- 1 dl tomatpuré
- 1½ dl vatten
- ½ dl Worcestershiresås
- ¼ dl kinesisk soja
- ½ dl vitvinsvinäger
- ½ dl honung
- 2 tsk Tabasco
- 1 tsk Colmans senapspulver
- 1 köttbuljongtärning
- 2 vitlöksklyftor



Gör så här

1. Skala och hacka lök och vitlök ganska fint.
2. Häll oljan i en gryta, fräs löken försiktigt tills den mjuknat och blivit genomskinlig.
3. Tillsätt övriga ingredienser och blanda väl.
4. Sjud såsen minst en halvtimme, rör om emellanåt.
5. Servera till kyckling, grishals, revben och annat grillat.