



Shpend's Enkla & Supergoda BBQ-sås

Kock: **Shpend Iseni** Tid: **40 min** Portioner:



En underbar sås där du får en krämig, söt, stark och rökig sås är en som passar att ha till de flesta maträtter! Du kommer aldrig mer köpa färdig BBQ-sås efter du provat denna!



INGREDIENSER

- 5 deciliter ketchup
- 4 styck pressade vitlöksklyftor
- 2 matsked finriven färsk ingefära
- 3 teskedar liquid smoke
- 4 matskedar japansk soja
- 6 matskedar strösocker
- 4 matskedar rårorsocker
- 4 matskedar rödvinsvinäger
- 1 tesked tabasco
- 1 tesked cayennepeppar

1 matsked koncentrerad kalvfond
2 kryddmått salt
2 kryddmått mald svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att skala & riva vitlök och ingefära. Häll sedan ner alla ingredienser i en kastrull.
- 2** Koka upp på hög värme under konstant omrörning. När såsen börjat koka sänker du värmen så lågt det går men så det fortfarande kokar.
- 3** Låt såsen småkoka 30-35 minuter utan lock och rör om ordentligt minst en gång var femte minut, gärna oftare. Häll ned såsen i en skål med lock och låt svalna med öppet lock. Såsen klarar sig i kylan i 2-3veckor. Ger ca 5dl sås