

BARBECUESAUS

Heerlijk om je vlees in te marineren, maak zelf je barbecuesaus!

INGREDIËNTEN

- 200 ml ketchup
- 2 el worcestersaus (Worcestershire sauce)
- 2 el donkerbruine basterdsuiker
- 1 teen knoflook geperst
- 2 tl mosterd
- 1,5 tl gerookte paprikapoeder
- snuf cayennepeper

INSTRUCTIES

1. Doe alle ingrediënten in een pannetje. Roer door elkaar en laat 10-15 minuten zachtjes pruttelen terwijl je af en toe roert.
2. Laat afkoelen voordat je deze serveert.

BEWAREN

Tot 2 weken in een schone afgesloten pot in de koelkast.