

Barbecuesaus

ongeveer 2 liter.

Ingredienten:

- 1 2 ui.
- 2 sap van een 1 a 2 citroen.
- 3 200 ml water.
- 4 4 el (normale azijn).
- 5 2 el mosterd.
- 6 4 el donkerbruine basterdsuiker.
- 7 zeezout.
- 8 zwarte peper.
- 9 8 el ketchup.
- 10 2 el worcestersaus.
- 11 1,5 tl gerookte paprikapoeder.
- 12 2 pakjes Sugo.
- 13 1 a 2 paprika's in stukjes.
- 14 naar keuze: 1 pepertje.

Bereiden:

- 1 Snipper de ui en paprika en bak deze even. Doe deze in een pannetje met de citroen, water, azijn, mosterd, bruine basterdsuiker en Sugo..
Doe hier een flinke snuf zout bij en maal er wat peper over. Breng dit aan de kook en laat ongeveer 30 minuten zachtjes pruttelen.
- 2 Voeg daarna de ketchup, worcestersaus en gerookte paprikapoeder erbij. Breng de saus opnieuw aan de kook en zet het vuur gelijk uit. Laat afkoelen en serveer direct of bewaar je zelfgemaakte barbecue-saus in de koelkast tot gebruik.