

Yummy BBQ saus / Yummy BBQ sauce



De boodschappen

1 uitje, fijngehakt
2 eetlepels olijfolie
snuf chili vlokken
50 ml donkere sojasaus
zeezout & gemalen peper

2 teentjes knoflook, geplet
½ rood pepertje, zeer fijn gehakt
55 gram donkerbruine basterd suiker
300 ml tomatenketchup

Bijna vaderdag! Wat is fijner voor pa als hij niet achter de BBQ hoeft maar het wordt voor hem gedaan. Eerst maken we een stevige, hot barbecuesaus.

Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak het uitje met de knoflook zacht.

Voeg de suiker, pepertje en chili toe.

Roer de sojasaus er dooren roer tenslotte de tomatenketchup door de saus.

Laat de saus enkele minuten sudderen, proef op zout & peper.

Schenk de saus in een gesteriliseerde, goed afsluitbare pot.

Bewaar the barbecue-saus in de ijskast.

De saus is heerlijk bij de barbeque op burgers en worstjes maar ook als marinade voor spare ribs of kip.

Yummy BBQ saus / Yummy BBQ sauce



Shopping list

1 small onion, chopped
2 tablespoons olive oil
dash of chili flakes
50ml dark soy sauce
sea salt & ground pepper

2 garlic cloves, crushed
1 red chili, finely chopped
55g soft dark brown sugar
300ml tomato ketchup

It's almost Fathers Day! How nice for Dad if he does not have to barbecue himself but it is done for him. First we make this firm, spicy barbecue sauce.

Heat the olive oil in a frying pan and fry the onion and garlic until soft.

Add brown sugar, chopped chili and chili flakes and stir in the soy sauce.

Stir in the tomato ketchup as well.

Allow the sauce to simmer for a few minutes, check on salt & pepper.

Pour the sauce into a sterilized jar with an airtight lid.

Keep the barbecue sauce in the refrigerator

The sauce is delicious on burgers or sausages but is also very tasty when used to coat spare ribs or chicken.