

Barbecue saus / Barbecue sauce



De boodschappen

170 ml rode wijnazijn

50 ml Coca Cola

170 ml tomaten ketchup

130 ml jus van het rundvlees

50 gram donkerbruine bastedsuiker

50 ml bourbon of whisky

scheutje Worcestershiresaus

Bij een Brits broodje pulled beef is het een lekker sausje dat je broodje helemaal afmaakt.

Zo maak je de bbq saus

Zet alle ingrediënten klaar, meet en weeg ze af.

Zet een pan met de azijn hoog op, breng het aan de kook.

Zet laag als het kookt en laat het langzaam tot de helft inkoken.

Voeg nu de bruine suiker toe en roer het door de azijn.

Roer ook de whisky, coca cola, en Worcestershire saus erdoor.

Doe ook de tomatenketchup erbij en roer het stevig door de saus.

Breng de saus weer aan de kook, laat het 15-20 minuten zachtjes sudderen.

Voeg het vlees met de jus toe aan de saus, laat het nog 10-15 minuutjes sudderen.

Beleg de broodjes met het vlees, geef er (zelfgemaakte) [coleslaw](#), [piccallily](#) of pickles bij.

Enjoy!

Barbecue saus / Barbecue sauce



Shopping list

170ml red wine vinegar

50ml Coca Cola

170ml tomato ketchup

130ml cooking juices from the beef brisket

50g soft dark brown sugar

50ml bourbon or whisky

splash of Worcestershire sauce

On a bun with British pulled beef it's a tasty bbq sauce that makes it extra special.

How to make the bbq sauce

Put out all ingredients then measure and weigh them.

Place a pan with the vinegar on high heat, bring to the boil.

Turn low when it boils, reduce it slowly until half the volume.

Now add the brown sugar and stir it into the vinegar.

Stir in the whisky, coca cola and Worcestershire sauce as well.

Then add the tomato ketchup and stir it in firmly.

Bring the sauce back to the boil, let it simmer very slowly for 15-20 minutes.

Add the beef with the juices to the sauce, leave it to simmer for 10-15 minutes.

Serve the beef on the milk buns accompanied by some [coleslaw](#), [piccalilli](#) or pickles.

Enjoy!