



# Min barbequesås

Kock: **Frank Steen** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Denna sås är en av mina favoriter.

Såsen går även bra att frysa in.



## INGREDIENSER

1 st vitlöksklyfta  
1 msk peppar  
0.5 tsk chilikrydda  
1 tsk fransk senap  
2 tesked worcestershiresås  
1 dl vatten  
1 msk salt  
1 tsk grillkrydda  
1 msk flytande honung  
2 msk chilisås  
1 msk vinäger  
1 msk mörk sirap  
400 g krossade tomater

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda allt förutom saltet, pepparn och sirapen i en kastrull.
- 2** Låt koka i 10 minuter.
- 3** Häll sen i salt, peppar och sirap.
- 4** Låt det därefter stå och sjuda under omrörning i ca 15 minuter.