



Todd's Barbecuesås

Kock: **Todd English** Tid: **20 min** Portioner: **2**



Den här klassiska såsen är beroendeframkallande. I det här receptet så får den en asiatisk touch med sesamolja, soya och hoisin.



INGREDIENSER

1.5 tsk mald ingefära
2.25 dl hackad gul lök
1 msk mörk sesamolja
1 msk hoisinsås
0.25 tsk mald svartpeppar
4 msk sojasås
3.4 dl ketchup
1 msk cidervinäger
1 msk vegetabilisk olja
2 st pressade vitlöksklyftor
1 msk honung

GÖR SÅ HÄR

- 1** Värm den vegetabiliska oljan i en stekpanna på mediumvärme. Tillsätt löken och vitlöken, sautera i 5 minuter.
- 2** Tillsätt sedan 4 msk vatten, ketchup och resterande ingredienser. Låt det koka upp och dra sedan ned värmen och låt det sjuda utan lock i 10 minuter.
- 3** Låt såsen svalna lite och häll sedan allt i en mixer eller matberedare och mixa tills slät.