



Tillbehör

Mean ass BBQ-sås

En bra köttbit förtjänar en riktigt bra BBQ-sås – extra gott att göra själv. Den här kan användas så väl som glaze som tillbehör. Den har en härlig sötma och hetta och äter perfekt till alla köttbitar som går att grilla – framför allt bringa/brisket och ribs.

Ca 5 dl sås

Tillagningstid ca 20 min

Ingredienser

- 40 g färsk ingefära
- 1 stor gul lök
- 2 vitlösklyftor
- 1 msk hela gula senapsfrön
- 1 hel chipotlechili
- olja att steka i
- 1 dl äppelcidervinäger
- 400 g syrliga svenska äpplen, t.ex. Aroma eller Gravensteiner
- 1 dl rörsocker
- 1 dl hoisinsås
- 1 dl ketchup
- salt och peppar

Gör så här

1. Skala ingefäran. Hacka lök, ingefära och vitlök fint.
2. Fräs alltihop tillsammans med senapsfrön och chipotlen (hel) i en kastrull med lite olja tills att löken blir mjuk.
3. Tillsätt vinägern och koka upp. Skala, kärna ur och tärna äpplena. Rör ner detta tillsammans med rörsocker, hoisinsås och ketchup i kastrullen.
4. Koka upp och låt koka med lock i 10-15 minuter, eller tills såsen har kokat ner till cirka hälften. Rör om då och då. Smaka av med salt och peppar och mixa sedan såsen slät.
5. Häll upp i en väl rengjord burk och sätt på ett lock. Servera såsen kall eller lätt uppvärmd. Såsen håller minst 2-3 veckor i kylskåp.
6. Njut av den som den är eller glaza en god köttbit med den!

