

Sauce BBQ maison |

Recette pour 12 tapas

Description

Une sauce BBQ fumée maison.

L'astuce du chef

Il est possible de remplacer le vinaigre de Xères par du vinagre Balsamique.

Ingédients

Sauce BBQ

- 300 Gr Tomate
- 25 Gr Sucre
- 20 Gr Vinaigre de xérès
- 1 Cuil. à thé Melange d'épices montreal
- 25 Gr Ketchup
- 75 Gr Échalote française
- 1 Gousse(s) Ail
- 1 Cuil. à thé Sauce worcestershire
- 1 Goutte(s) Fumée liquide

Préparation

- Temps de préparation **25 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **500 F°**

Sauce BBQ

Dans une casserole, cuire les tomates avec un peu d'huile et le mélange d'épices, échalotes et ail. Ajoutez tous les ingrédients restant et cuire pour environ 30 minutes. Transferez à votre blender, rendre lisse, et assaisonner au goût.

Bon appétit!