

Barbequesås med härligt rökig smak

Såser är så gott att variera till grillat. Är lite svag för rökiga smaker. Här kommer recept på en god barbequesås som du fixar ihop på 15 minuter.



Barbequesås

4 personer

2 st tomater
2 dl chilisås
1/2 msk Caj P. Liquid Smoke (flytande rökarom)
0,75 msk grillkrydda
1/2 dl flytande honung
1/2 tsk olja
1 msk tomatpuré

Gör så här: Skär tomaterna i små bitar. Mixa tomater, chilisås, rökarom, grillkrydda, honung, olja och tomatpuré ordentligt med en mixerstav tills det blir en krämig och tjock sås. Servera till grillat eller använd som glaze.