



Sauce barbecue maison



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

500 grammes de ketchup
65 ml vinaigre de vin rouge
200 grammes de sucre brun
50 grammes de miel
120 grammes de moutarde
1 cuillerée à thé de poivre de cayenne
1 cuillère à soupe paprika en poudre
1 cuillerée à thé de paprika fumé
2 cuillerées à thé d'oignons en poudre
3 gousses d'ail, pressées
poivre noir
40 ml de sauce worcestershire

Méthode de préparation

- 1.** Versez tous les ingrédients dans une casserole et laissez mijoter à feu doux pendant $\pm$ 20 minutes. Salez éventuellement un peu.
- 2.** Filtrez la sauce et versez-la dans un bocal hermétique.
- 3.** Vous pouvez ainsi la conserver au réfrigérateur pendant 2 à 3 semaines.