



Overige

BBQ-mosterd saus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

120 milliliters mosterd (scherpe)
2 lookteentjes (geperst)
50 gram bruine suiker
30 milliliters appelazijn
1 eetlepel tabasco
120 milliliters honing
1 ui (gesnipperd)
1 klontje boter
peper
zout

Bereidingswijze

Stoof de ui en look glazig in een steelpan met boter. Voeg de mosterd, honing, suiker, azijn en tabasco toe en laat 12 minuten pruttelen op een laag vuur. Mix met een staafmixer het geheel tot een gladde saus en kruid af naar smaak met peper en zout.

Bewaartip:

in een glazen bokaal in de koelkast, 3 dagen houdbaar.

