Jan`s BBQ marinade

Denne her sauce er uundværlig når man skal grille. Det er en stor portion, men den holder til flere grill aftener. Man kan bruge al slags kød lige fra fjerkræ, oksekød, svinekød, grøntsager og fisk. Sæt endelig ekstra sauce frem i en skål på bordet. Det smager skønt at supplere med mere BBQ-sauce på det grillede kød. Opskriften giver i øvrigt cirka 8 dl marinade.

Det skal du bruge:
5 dl ketchup (Heinz)
3 dl brun farin
1½ dl honning
1 dl worcestersauce
1 spsk stærk sennep
3 spsk soja
3 fed hvidløg
1 spsk røget paprika
1 dåse fåled tomater
1 dåse tomatpure
2 spk salt
1 tsk Tabasco
1 tsk caynne peber
1 tsk chile
½ dl olie
½ dl cidereddike

Således gør du:
Bland alle ingredienserne i en gryde. Opvarm til kogepunktet. Sluk for varmen og lad marinaden afkøle. Tilsæt 2 tsk. Atemon, Opbevares i patentglas. Kan holde sig i et par uger i køleskabet.