

Saucer og dressinger

Grill/Barbecue Sauce til oksekød

Ingredienser	Mængde
Hakket løg	1 stk.
Olie	2 spsk.
Flåede tomater, hakkede uden kerner	1 kg
Hvidløg, hakkede	3 fed
Brun farin	4 spsk.
Chili gerne stærk som Habanero men du vælger selv, <small>hvis du ikke ønsker den for stærk se mængde kan du fjerne kerner og hvide dele</small>	1-3 stk.
Vineddike	4 spsk.
Worcestershire sauce	2 spsk.
Tomatpure	1 spsk.
Karry, bland selv eller brug et købt mix. Bedst er Rajah Madras Curry Mild/Stærk	1 spsk.
Selleri frø	1 tsk.

Hæld olien i en gryde. Når olien er varm hældes løg og hvidløg ned i gryden og steges til de er gennemsigtige, kort efter brænder du karryen af i gryden. Når karryen er brændt af kommes den brune farin ned i gryden og skal smelte inden resten af ingredienserne kommes i med selleri frøene først.

Lad saucen simre til den er tyk, ca. 30 minutter. Rør i den af og til. Smag til. Hvis du synes saucen er tyk kan du evt. hælde lidt vand i inden du blender. Du kan med fordel blende saucen når den er færdig. Hvis saucen er for flydende kan du varme den lidt mere. Giver ca. 5 dl sauce. God til oksekød.

Tips og ideer!

Til grill/barbecue kan også anvendes andre opskrifter som: Grillsauce med soja til gris og kylling. Grillsauce med sennep til fisk og kylling. Se separate opskrifter.

