

NYTT RECEPT!

NOT FOR AMATEURS

ROADHOUSE

HOT, SWEET & TANGY!

BAR-B-QUE SAUCE

THE SERIOUSLY WARM SAUCE!

En klassisk BBQ-sås med perfekt balans av sötma, rökighet och syra – med en schön hetta som värmer utan att ta över. Perfekt för alla **BBQ-älskare!**

30 MIN
+ KOKTID

8-10 PORTIONER

MEDIUM - HOT
HETTA



INGREDIENSER

- 2 dl ketchup
- 1 dl farinsocker
- 1/2 dl äppelcidervinäger
- 1/4 dl worcestershiresås
- 2 msk honung
- 1 msk dijonsenap
- 1 msk rökt paprikapulver
- 1 tsk vitlökpulver
- 1 tsk lökpulver
- 1/2 tsk svartpeppar
- 1/2 tsk chili flakes (valfritt)
- En nypa salt

Söt, rökig
och med en
touch av hetta!



GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda alla ingredienser i en kastrull.
- 2 Koka upp och sänk värmen.
- 3 Låt småkoka i 20-25 minuter och rör om då och då.
- 4 Smaka av och justera sötma, syra och hetta.
- 5 Låt svalna och servera – eller pensla på under grillningen!

TIPS! Pensla flera gånger på kött eller ribs för maximal smak och glans!

PASSAR TILL

- Spare Ribs
- Pulled Pork
- Kycklingvingar
- Burgare & Brisket
- Grillat kött
- Grillade grönsaker
- BBQ Pizza & Närbes



VARFÖR ROADHOUSE BAR-B-QUE SAUCE?

För att den har allt. Sötma som karamelliserar, rökighet som fördjupar och syra som lyfter. En varm och balanserad BBQ-sås som gör varje måltid till en riktig roadhouse-upplevelse!

HETTANIVÅ



MEDIUM TILL HOT HETTA



SÖT, RÖKIG
& FYLLIG
SMAK

PERFECT TILL
GRILLAT, RIBS,
KYCKLING &
BURGARE

VARM
MED LITE
KICK!

EN SMAK
SOM GÖR
SKILLNAD!

RIKA & NATURLIGA
INGREDIENSER

ÄKTA SMAK
INGEN KOMPROMISS

PASSION I
VARJE FLASKA

FÖR DIG SOM
ÄLSKAR BBQ!