

# Krachtige barbecuesaus

 4 personen

 Sligro-ISPC



Bereidingstijd: 30 minuten

## Ingrediënten

- 1 zoete ui, gesnipperd
- 50 ml Bourbon whisky
- 1 tl knoflookpoeder
- 2 tl gerookt paprikapoeder
- ½ tl chipotle poeder
- 1 tl vijfkruidenpoeder
- 500 g pruimtomaten, in brunoise
- 70 g tomatenpuree
- 40 ml appelciderazijn
- 3 el esdoornsiroop
- 250 ml tomatensap
- 1 tl maïzena
- 2 tl Worcestersaus

## Bereiding

- Kook de ui met 5 eetlepels water op middelhoge stand en laat het water verdampen. Als het water weg is, laat je de ui lichtbruin worden. Blus af met de helft van de whisky, laat verdampen en roer weer even door. Warm knoflook, paprika, chipotle- en vijfkruidenpoeder 1 minuut mee. Voeg de tomaten en tomatenpuree toe en laat 10 minuten zacht stoven.
- Blus af met de rest van de whisky, de azijn en esdoornsiroop en laat terug 10 minuten zacht koken. Voeg het tomatensap toe en laat op lage stand 30 minuten inkoken. Meng de maïzena met 1 eetlepel water en meng het door de tomaten. Verhit nog even zodat het bindt.
- Pureer met de staafmixer en voeg de Worcestersaus toe. Breng op smaak met (gerookt) zout. Je kunt de saus nu verdunnen met water of tomatensap, laten inkoken als je een dikkere saus wil, hem door een zeef passeren voor een gladde saus. Lekker bij spareribs, hamburger, kip en groenten van de barbecue.