

BBQ-sås Zinkstyle

500 g tärnade urtagna riktigt genomröda solmogna tomater, helst från Sicilien

4 msk jordnötsolja

2 fint hackade schalottenlökar stor gul lök

2 klyftor vitlök fint hackade

12 msk tomatpuré

2 msk apelsinhonung

1 msk farinsocker

2 dl chilisås (Heinz starka)

1 tsk thai curry

2 dl vatten och en tärning kycklingbuljong alt. 2 dl hemkokt kycklingfond, reducerad, som har fyllig smak

4 msk vit balsamvinäger

1 tsk riven ingefära

5 droppar tabasco

1 msk ketjap manis

1 krm sambal olek

1/2 tsk mald koriander

1/2 msk mald spiskummin

1 msk konjak

1/2 tsk salt

5 -varv på pepparkvarnen

På slutet: 4 msk hackad färsk koriander och 1 citron riven och pressad

1. Sautera löken, vitlöken i oljan i 4 – 5 min på medelhög värme i tjockbottnad kastrull tills löken blir glasig utan att ta färg-
2. Tillsätt sockret och honungen och sautera ytterligare 1 minut
3. Tillsätt tomatpurén och sautera 2 minuter. Nu lockas färgen fram-
4. Tillsätt chilisåsen-
5. Tillsätt curryn och fortsätt någon minut att sautera under omrörning
6. Tillsätt alla ingredienser utom saltet, pepparn, tomaten och koriandern.
7. Koka någon minut och tillsätt tomaten
8. Koka mycket sakta (sjud) i 10 minuter under lock. Rör om då och då
9. Låt svalna och tillsätt den hackade koriandern, citronrivet och juicen.

Tips 1: Någon msk av BBQ-salsan i rödvinssåsen? Vips har du har en "Sauce diablo".

Tips 2: När du nästa gång gör en vinägrett. Börja med en msk av BBQ-salsan i vinägern och tillsätt salt peppar, litet citronjuice sedan litet olivolja. Vips har du en god vinägrett, god till lite grillad sparris

Tips 3: Nästa gång du gör en bearnäs, tillsätt 2 msk BBQ-salsan på slutet så har du en kryddig variant av Choronsås.
