DI-112

Sauce Barbecue

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- ECHALOTE(S)	1
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- KETCHUP	5 c à soupe
- SAUCE AU SOJA	4 c à soupe
- SAUCE ANGLAISE	2 c à soupe (Worcestershire)
- VINAIGRE BALSAMIQUE	2 c à soupe
- CITRON(S)	1 c à soupe de jus
- MIEL	3 c à soupe
- CONCENTRE DE TOMATES	60 - 70g
- MOUTARDE	1 c à soupe
- PAPRIKA	1 pincée
- PIMENT D'ESPELETTE	1 pincée
- CORIANDRE EN POUDRE	1 pincée
- ORIGAN	1 pincée
- THYM	1 pincée
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez l'échalote finement.
- Dans un bol creux, mélangez le ketchup, la sauce soja, la sauce anglaise, le vinaigre balsamique, le citron, le miel, la moutarde et les épices. Homogénéisez au fouet.
- Dans une casserole, faites revenir l'échalote doucement. Lorsqu'elle est translucide, ajoutez l'ail et le concentré de tomates avec un peu d'eau. Mélangez hors du feu.
- Ajoutez alors le mélange au ketchup et remettez sur le feu.
- Laissez mijoter doucement pendant 10 minutes.
- Mixez puis filtrez à travers un tamis.
- Laissez refroidir avant de servir.