

Smoking HOT



VINEGAR SAUCE

Her er opskriften til en stor portion på 3 Liter

12 dl Heidelberg Æblecidereddike

(Kan du ikke finde den, kan du bruge 6 dl hvidvinseddike og 6 dl æblejuide (Helst den fra Aldi der er dejlig sur...))

10 dl vand fra hanen

2 flasker Beauvais-Ketchup á 500 gram (Ikke Heinz, da den er for sur...)

2 dl brun farin

120 gram salt

12 gram chili-flager eller mere (8 gram giver en mild sauce - 12 giver en "hot"-sauce)

25 gram Santa Maria Peber mix

4 gram sellerisalt

6 gram spidskommen

Smages til med:

25 gram Dizzy Dust eller Dr. BBQ. Du kan også godt bruge det Aldi og Kvickly bare kalder BBQ-krydderi - men Dizzy og Dr. BBQ giver en dejlig balanceret smag. (Og en god måde at få brugt sine US-krydderier...)

Tip:

Prøv evt. også at skrifte halvdelen af Dizzy Dust ud med Jamaican Firewalk... Så bliver saucen ekstra "hot" - på den gode måde.