



GUINNESS BBQ SAUCE

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: U.K.

Gang: Saus

Hoeveelheid: 500 ml

Tijd: 35 minuten + koelen

Ingrediënten:

- **330 ml Guinness bier**
- **325 ml tomatenketchup**
- **2 middelgrote uien, in halve ringen gesneden**
- **3 tenen knoflook, grof gehakt**
- **40 gram bruine suiker**
- **40 ml ahornsiroop**
- **1 el appelciderazijn**
- **1 el worcestersaus**
- **2 tl gerookte paprika**
- **1 tl uienpoeder**
- **1½ tl knoflookpoeder**
- **½ tl gemalen zeezout**
- **½ tl versgemalen zwarte peper**

Bereiding:

- Verhit een pan op middelhoog vuur en fruit de uien tot ze beginnen te karamelliseren.
- Voeg de laatste minuut ook de knoflook toe.
- Schenk het Guinness-bier in een de pan met uien en breng het langzaam aan de kook.
- Zodra het begint te borrelen, zet je het vuur iets lager en laat je het zo'n 10 minuten zachtjes pruttelen. Hierdoor kookt de vloeistof iets in, worden de smaken geconcentreerd en verdwijnt de alcohol.
- Draai het vuur laag en voeg de ketchup, bruine suiker, ahornsiroop, azijn en worcestersaus toe.
- Roer dit tot een zijdezachte basis en meng er vervolgens de kruiden doorheen.
- Pureer de inhoud van de pan met een staafmixer tot een gladde saus.
- Laat de saus nog eens 10 minuten rustig sudderen, zodat de smaken mooi kunnen versmelten en de saus iets indikt.
- Wil je een dikkere saus? Laat hem dan wat langer zachtjes koken. Houd er rekening mee dat hij ook nog indikt terwijl hij afkoelt.
- Proef en breng eventueel op smaak met wat zout. Haal de pan van het vuur en laat de saus afkoelen tot kamertemperatuur.
- Giet de Guinness BBQ-saus in een schone pot en bewaar hem tot 7 dagen in de koelkast.
- Serveer royaal bij alles wat van de barbecue komt: van sticky kippenvleugels tot mals buikspek of sappige ribeye.

Enjoy your meal!

05-08-2025