

Rokerige BBQ Saus

Benodigheden

- 2 el Suikervrije tomatensaus
- 2-3 el water
- ½ tl gedroogde ui
- ½ tl rode wijnazijn of appelciderazijn
- ¼ tl suiervrije rookaroma
- ¼ tl paprikapoeder
- ¼ tl chilipoeder
- ⅛ tl kaneel
- ¼- ½ tl zoetstof
- Zout en peper (naar smaak)



Bereidingswijze

Doe alle ingrediënten in een kleine steelpan met antiaanbaklaag en breng aan de kook.

Zet het vuur laag en laat de saus 20 minuten doorsudderen.

Eet smakelijk!!