

# Smokey BBQ saus

**Smokey BBQ saus.** BBQ sauzen maak je heel eenvoudig zelf. 1 van mijn favorieten is toch wel de smokey BBQ saus. Combineert goed bij een zelfgemaakte hamburger. Ook bij dit gerecht is het weer een voordeel dat je het vooraf kan maken. Dit kan rustig 1 of 2 dagen van tevoren – zolang je t maar in de koelkast bewaard op het moment dat de saus is afgekoeld.

Heb je nog saus over na de BBQ, deze saus blijft nog ongeveer 1 week goed in de koelkast.

Voor ongeveer 750 ml saus

Bereidingstijd: < 30 minuten

## Ingrediënten

- 2 blikken tomatenblokjes
- 2 rode paprika's
- 1 grote ui
- 2 tenen knoflook
- 1 eetlepel gerookte paprikapoeder
- 3 eetlepels donkerbruine basterdsuiker
- 75 gram rauwe ham (of serrano of boerenham)
- 6 eetlepels worcester saus
- 2 eetlepels olijfolie
- Evt nog zout / peper

## Bereiding smokey BBQ saus

Snij de ui en de knoflook fijn. Verwarm de olijfolie in een pannetje en fruit de ui en knoflook op middelhoog vuur aan.

Snij de paprika's in blokjes en de ham in kleine reepjes of stukjes.

Voeg deze bij de uien en laat alles ongeveer 5 minuten onder regelmatig roeren, rustig bakken.

Nu kunnen de blikken tomatenblokjes, suiker, paprikapoeder en worcestersaus erbij.

Zet de deksel op de pan en laat de saus ongeveer 20 minuten op laag vuur pruttelen.

Proef of er nog wat zout/peper bij moet.

Een lekkere eigen gemaakte saus voor bij de **BBQ**. Of op een lekkere **mexicaanse kipburger**.

Eet smakelijk !