# zelfgemaakte barbecuesaus

**Bereidingstijd**
< 30 min

**Moeilijkheidsgraad**
Eenvoudig

# Ingrediënten

500 gram tomatenketchup
65 ml rodewijnazijn
200 gram bruine suiker
50 gram honing
120 gram mosterd
1 theelepel cayennepeper
1 eetlepel paprikapoeder
1 theelepel gerookt paprikapoeder
2 theelepels uienpoeder
3 teentjes geperste knoflook
zwarte peper
40 ml worcestersaus

# Bereidingswijze

1. **Doe alle ingrediënten in een kookpot en laat ± 20 minuten zachtjes sudderen. Breng eventueel op smaak met zout, als je het wat hartiger wilt.**
2. **Zeef de saus en giet in een afsluitbare pot.**
3. **Bewaar in de koelkast. De saus blijft op deze manier 2 à 3 weken goed.**