

metro



Sauce barbecue

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 5 Votes

560 ML | 0:05 PRÉPARATION | 0:04 CUISSON | 0:09 TEMPS TOTAL

Ingrédients

0.500 Oignon jaune, haché très finement

1 Gousse d'ail, hachée finement

60 ml Huile végétale
(1/4 tasse)

250 ml Sauce tomate
(1 tasse)

80 ml Ketchup
(1/3 tasse)

30 ml Sauce Worcestershire
(2 c. à soupe)

15 ml Moutarde sèche
(1 c. à soupe)

Préparation

Faire revenir l'oignon et l'ail dans l'huile, à feu moyen, 4 minutes. Incorporer les autres ingrédients. Bien mélanger et assaisonner.

Laisser mijoter jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

Source : Metro

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

80 ml Vinaigre blanc ou de cidre
(1/3 tasse)

60 ml Cassonade
(4 c. à soupe)

15 ml Poudre de chili
(1 c. à soupe)
