



## Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 10 min.

Tilberedningstid: 15 min.

Amerikansk

Velegnet på grill

## Ingredienser

2 deciliter god tomatsauce

3 spiseskefulde tomatketchup

1 deciliter ahornsirup

1 spiseskefuld brun farin

1 spiseskefuld sennep

1 tsk. sambal oelek (eller efter smag)

3 spiseskefulde worcester-sauce

1 teskefuld paprika

Salt og peber

## Beskrivelse

Bland alle ingredienserne sammen i en gryde og kog den langsomt op ved svag varme. Lad det hele simre (Det må ikke bulderkoge) i et kvarter.

Smag til med lidt salt og peber og lad olien køle af.

Afkølet kan den komme i beholder eller flaske med låg.

Grillolien kan sagtens holde sig i op til to uger i køleskabet, men husk altid at sætte den på køl efter brug.