

Les sauces

Sauce barbecue

2½ dl env.

Parfaite pour: le bœuf, le porc, les légumes, les pommes de terre.

*1 oignon, haché menu
2 gousses d'ail, pressées
4 c. à soupe de concentré de tomate
1 c. à soupe de beurre ou de margarine
3 c. à soupe de vinaigre de vin rouge
1 dl de bière ou de vin rouge
1 c. à soupe de moutarde
1 c. à café de Worcestershire sauce
un peu de Tabasco
2 c. à soupe de sucre brut
sel et poivre, selon les besoins*

Faire revenir tous les ingrédients, concentré de tomate compris, dans le beurre ou la margarine chauds. Ajouter les autres ingrédients, bien mélanger, assaisonner. Couvrir et laisser mijoter 15 à 20 min.

