

### Ingrediënten

1 kopje bruine suiker 1/2 kop chili  
saus 1/2 kopje cognac of whisky  
of rum (wat jou voorkeur is) 1/4  
kopje sojasaus 1/4 kopje ketchup  
1/4 kopje Worcestersaus 2  
teentjes knoflook, fijn 2 t gemalen  
droge mosterd zwarte peper zout  
(iets minder zout dan je normaal  
gebruikt om jou vlees op smaak  
te brengen)

**Tijd:** 20-30 min.

**Keuken:** Afrikaans

**Smaak:** Pittig

**Eigen\_keuken:** Ja

**Vegetarisch:** Nee

## Heerlijke bbq saus voor alle vleessoorten

Eigengemaakte bbq saus, daar kan toch geen supermarkt saus tegenop!

### Bereidingswijze

1. Kook alle ingrediënten tot suiker volledig is gesmolten. 2. Laat saus afkoelen. 3. Smeer vlees in met BBQ saus en laat een half uurtje staan. 4. Rooster vlees terwijl jij dit af en toe besmeer met BBQ saus.

### Serveertips

Serveer overige BBQ saus er koud bij als dipsaus.

