

Ingrediënten

2 dl barbecuesaus, 2 el sojasaus,
1 tl arachideolie, 1 tl rijstazijn,
gesnipperd knoflook, snufje
anijszaadjes en snufje
gemberpoeder

Tijd: 0-10 min.

Keuken: Aziatisch

Soort_gerecht: Saus/dressing

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

aziatische barbequesaus

De saus is geschikt voor varkenshaas, karbonade en kip.

Bereidingswijze

Meng alle ingredienten in een steelpannetje en kook het mengsel 5 minuten op laag vuur. Haal het pannetje van het vuur en laat de saus afkoelen tot kamertemperatuur.

Serveertips

U kunt ook een dubbele hoeveelheid maken. In de koelkast is de saus 3 weken houdbaar.