



Ingrediënten

- 2 plakjes ontbijtspek
- 1 sjalotje
- worteltje
- 1/2 stengel bleekselderij
- 1 eetlepel olie
- 1 teen knoflook
- 1 zure appel
- 4 tomaten
- 1 theelepel citroen rasp- 1 laurierblaadje
- 1 theelepel kaneel
- 1/2 theelepel gemberpoeder
- 1 theelepel zwarte peper
- mespunt kruidnagle-poeder
- 1 theelepel sambal oelek
- 1 eetlepel mosterd
- 3/4 dl azijn (75cc)
- 4 eetlepels witte basterdsuiker
- fles met inhoud van een 1/2 liter

Bereiding

Fles goed schoonmaken. Spek in reepjes snijden. Sjalot pellen en fijn snipperen. Worteltje en bleekselderij schoonmaken en in kleine stukjes snijden. In de magnetron, op vol vermogen (600-700 watt) in een glazen schaal van ca. 1 1/2 liter de olie verhitten. Spek, sjalot, wortel en bleekselderij er door scheppen. Knoflook erboven uitpersen. Afdekken met huishoud folie (plastic). In de magnetron op vol vermogen de groenten ca. 3 minuten verwarmen. Intussen de appel schoonmaken en in stukjes snijden. Tomaten wassen en in stukjes snijden. Door het groenten mengsel scheppen; - appel, tomaat, citroen rasp, laurierblaadje, kaneel, gemberpoeder, peper, kruidnagle-poeder, sambal, mosterd en azijn alsmede de witte basterdsuiker. Weer afdekken met plastic folie. Nu in de magnetron op vol vermogen ca. 8 minuten verwarmen. Folie verwijderen en de massa goed doorroeren. Onafgedekt nog ca. 5 minuten in de magnetron op vol vermogen verwarmen. Massa boven een andere glazen schaal door een zeef wrijven. In de magnetron de barbecue saus, nog ca. 1 minuut verwarmen. Fles door een trechter vullen. Direct afsluiten met een dop. Etiket met naam en datum erop.

Barbecue saus is ca 1 maand houdbaar in de koelkast.