

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 kruidnagel poeder
- 1 theelepel sambal oelek
- 1 eetlepel mosterd
- 3/4 dl azijn (=75 cc)
- 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 folie tegen spatten). 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 we de appel, tomaat, citroen rasp, laurierblaadje, kaneel, gemberpoeder, peper, kruidnagel poeder, sambal oelek, mosterd en azijn alsmede de witte basterdsuiker. Weer afdekken met plastic folie tegen het spatten. 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.