

Jak zrobić sos barbecue?



Opis wskazówki

Smak rodem północnej Alabamy – zrób go sam!

Sos barbecue to ogólna nazwa na amerykańskie sosy stosowane najczęściej podczas grillowania. My pokażemy jak robić biały sos barbecue, który jest charakterystyczny dla regionów północnej Alabamy. Najpierw siekamy czosnek (2 ząbki) i cebulę (jedna, duża). Potem rozpuszczamy ok. 4 łyżki masła w garnku, roztapiając je na średnim ogniu. Potem dodajemy posiekaną cebulę wraz z czosnkiem i dusimy 3 minuty, mieszając. Następnie dodajemy szklanę białego wina, mieszamy przez ok. 4 minuty redukując ogień. Teraz przechodzimy do zagęszczenia, czyli dodajemy 250 ml majonezu, 3 łyżki octu jabłkowego, odrobinę soku z cytryny, łyżkę musztardy Dijon, pół łyżeczki cukru i sosu chili. Na koniec doprawiamy wszystko solą, pieprzem i grubo posiekаныmi listkami estragonu. Sos powinien być gęsty – warto go spróbować przed wstawieniem do schłodzenia, jeśli to konieczne – należy go doprawić wedle uznania, a następnie włożyć do lodówki na 3 godziny.