Gode grillsaucer

Pift grillaftenen op med en rigtig god hjemmelavet sauce som tilbehør. Her finder du hurtige saucer til alle lejligheder.
Nedenfor finder du opskrifter på Rabarberketchup, BBQ-sauce, Hindbærsauce til grillmad, Abrikossauce til grillmad og Emils BBQ-sauce.

Rabarberketchup

Ingredienser
1 liter rabarber i mindre stykker
3 løg i tern
2½ dl hvidvinseddike
2½ dl lyst muscovadorørsukker
2½ dl sukker
1 pakke purerede tomater, 500 g
2 tsk salt
1 tsk stødt kanel
1 spsk stødt ingefær

Bland samtlige ingredienser i en gryde. Lad blandingen simre i cirka 1 time, eller til den er tyknet. Lad den køle af. Hæld den i en beholder eller flaske. Opbevares i køleskab. Smager godt til grillmad.

BBQ-sauce

Ingredienser
1 pk bacon i tern, 120-150 g
1 stort løg i tern
3 spsk kinesisk soja
3 finthakkede fed hvidløg
1 pakke purerede tomater, 500 g
3 spsk tomatpuré
¾ dl mørkt muscovadorørsukker
2 spsk brun farin
2 spsk sirup
1 spsk chilipulver
2 spsk colmans sennepspulver
2 tsk paprika
1½ tsk salt
1 laurbærblad
1 knsp stødt nellike
1 knsp cayennepeber

Brun baconen i en gryde. Tilsæt det hakkede løg, og svits det. Tilsæt de øvrige ingredienser, og lad det simre i cirka 45 minutter, til saucen er tyktflydende. Hæld saucen i en beholder eller flaske. Opbevares i køleskab.

Hindbærsauce til grillmad

4 portioner
Ingredienser
150 g hindbær
4 spsk brun farin
2 spsk Worchestershire Sauce
2 spsk tomatpuré
2 spsk balsamicovineddike
2-10 dråber Tabasco
salt

Styrken i denne sauce afgøres af, hvor mange dråber Tabasco du tilsætter.
Bland alle ingredienserne undtagen salt og Tabasco i en kasserolle, og lad det simre i 2-3 minutter. Smag til med salt og Tabasco. Server saucen til grillet oksekød.

Abrikossauce til grillmad

Ingredienser
1 dåse abrikoser, 410/225 g
½ dl brun farin
1½ dl hvidvinseddike
1 dl sirup
1 dl appelsinjuicekoncentrat
¾ dl sød sennep
2 spsk kyllingefond
1 spsk hvidløgspulver
1 spsk salt
½ tsk malet sort peber
½ tsk chiliflager, hakked, tørred chili

En lidt stærkere, sursød sauce.
Blend eller purer abrikoserne. Bland samtlige ingredienser i en gryde, og lad blandingen simre i cirka 15 minutter, eller til saucen er tyktflydende. Lad den køle af. Hæld den i en beholder eller flaske. Opbevares i køleskab.

Emils BBQ-sauce

4 portioner

Ingredienser

3 spsk olie
1 hakket løg
1 dl tomatpuré
¾ dl sirup
1 tsk salt
3 spsk friskpresset citronsaft
2 spsk sød sennep
5 dråber Tabasco
3 spsk Worchestershire Sauce

Opvarm olien i en kasserolle, og tilsæt løg. Svits løget let. Tilsæt de øvrige ingredienser, og lad blandingen simre i cirka 30 minutter. Lad den køle af. Server til grillet kød og pølser.

Kilde: Opskrifterne er udgivet af Dansukker
01.07.2012