



Sauce BBQ à l'érable

Catégorie: Sauces et vinaigrettes

Description:

Ingrédients:

1/2 tasse (250 ml) de sirop d'érable

1 oignon haché

2 gousses d'ail hachées

1 tasse (500 ml) de ketchup aux tomates

1 c. à thé de basilic

1 c. à table de vinaigre

1 c. à table de jus de citron

Tabasco au goût

Sel et poivre

Instructions:

Mélangez tous les ingrédients et laissez mijoter à feu doux durant 30 minutes.

Versez sur du poulet ou des côtelettes de porc et cuire au four.