

White BBQ Sauce



Zutaten

300 g	Mayonnaise
60 ml	Apfelessig
1 EL	brauner Senf
1 EL	brauner Zucker
2 TL	milder Meerrettich
1 TL	Zitronensaft
½ TL	Worcestershire-Sauce
½ TL	scharfe Sauce (oder mehr nach Ihrem Geschmack)
½ TL	Knoblauchpulver
½ TL	Zwiebelpulver
¼ TL	Cayennepfeffer
ca. je ½ TL	Salz und schwarzer Pfeffer zum Abschmecken



Zubereitung

- 1 Alle Zutaten in einer kleinen Schüssel glatt zusammenrühren.
- 2 Verwenden Sie die weiße BBQ-Sauce sofort oder geben Sie sie in ein verschließbares Gefäß und kühlen sie einige Stunden, damit sich die Zutaten können zusammen harmonieren.

