



Beurres et Sauces
Sauce barbecue



12h10 10 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

12h

REPOS

105

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Étape 1

Préparation de la sauce barbecue

- 1** Eplucher et hacher finement l'oignon.
- 2** Dans le plat, verser le ketchup, la sauce Worcestershire, le tabasco et l'huile d'arachide.
- 3** Ajouter l'oignon haché.
- 4** Mélanger le tout à l'aide d'une cuillère en bois et déguster.

2 c. à soupe **Huile d'arachide**
1 **Oignon(s)**
6 c. à soupe **Ketchup**
2 c. à soupe **Sauce Worcestershire**
4 goutte(s) **Tabasco**