

BBQ Glaze

1 dl Farinsocker

1 dl Japansk olja

1 dl Ketchup

1 dl Flytande honung

1 Tumme stor knöl färsk ingefära

3 Vitlöksklyftor

Riv ingefära och vitlök för bästa resultat

För starkare glaze, tillsätt Tabasco efter smak

Blanda allt i en skål

Låt gärna glazen stå i kylskåp en stund

Pensla på köttet flera gånger

under några timmar för att få den bästa smaken

Man kan även använda BBQ glaze som marinad.

Låt köttet ligga i marinaden ett par timmar,

eller över natten för bästa smak