

BBQ Glaze

- 1 dl Farinsocker
- 1 dl Japansk Soya
- 1 dl Ketchup
- 1 dl Flytande honung
- 1 Tumme stor knöl färsk ingefära
- 3 st Vitlöksklyftor

Riv ingefära och vitlök för bästa resultat

För starkare Glaze

tillsätt Tabasco och byt ut Ketchup mot Chilisås

Blanda allt i en skål

Låt stå i kylskåp tills den har blivit kall

Pensla 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