

BBQ-kastike

- 1 dl Coca-Colaa tai Dr Pepperiä
- 2 rkl tomaattipyreetä
- 2 rkl sitruunamehua
- ripaus suolaa
- neljäsosa teelusikallista savupaprikajauhetta
- neljäsosa teelusikallista mustapippurirouhetta
- neljäsosa teelusikallista valkosipulijauhetta
- 1 tl sipulijauhetta
- chilijauhetta maun mukaan
- 0,5 tl jeeraa
- 1 rkl ruokosokerisiirappia
- 2 rkl tuoretta inkivääriä raastettuna
- puoli punttia persiljaa hienoksi hakattuna
- 1 rkl etikkaa
- 1 rkl voita

Laita muut aineet paitsi etikka ja voi kasariin. Keittele hiljakseen kymmenkunta minuuttia.

Lisää etikka, anna kiehahtaa.

Lopuksi lisätään voi. Katkaise virta tai sammuta tuli, anna tekeentyä hetken.