

CherryQue

BBQ-Sauce By Jim & Lars

Baseret på Frederiksdal Kirsebær

- 2 dåser flåede tomater
- 1 lille dåse tomatpasta
- 4 store zittauerløg
- 5 fed hvidløg
- 3 tsk stærk røget paprika
- 6 spsk kirsebæreddike
- 4 spsk muscovadosukker
- 1 liter Frederiksdal Kirsebærssaft
- 1 spsk olivenolie



Løgene steges af i lidt fedtstof, og tilsættes hvidløg, paprika, tomatpasta og flåede tomater. Det hele koges ned til det får en mørkerød farve.

Samtidig tilberedes sukkermassen: Sukker brændes af, tilsættes kirsebærssaft og koges ned til en glace.

Det hele blandes sammen, smages til med eddike, og koges til en masse der stadig kan smøres på med pensel. Smøres på i tyndt lag!





FREDERIKSDAL



Frederiksdal Kirsebærvin er Nordens største vinproducent og de første i verden til at producere vin af kirsebær efter samme principper, som er brugt i århundredes vinproduktion.

Vinen er premieret og anmelderrost i et hidtil uset omfang for en dansk vin lavet på Stevnskirsebær.

frederiksdal.com

