

Wiskey- og baconsaus
ca 5 dl

4 skiver bacon i biter
1 stor løk
3 fedd hvitløk
1 ¼ dl ketchup
60 gr brunt sukker
½ dl søt sennep
½ dl wiskey/burbon
2 ss Worechester saus
1 ss sweet chilisau , ev annen sterk chilisau

Stek bacon i terninger i pannen .
tilsett løk og hvitløk. Senk temp og la dette stå i ca 5 min.
Tilsett øvrige ingredienser og la dette koke opp sammen .

La sausen avkjøles .

Lykke til !

Trine På Gården