

Rökig BBQ-sås med rabarber och rosmarin

RÖKIG BBQ-SÅS MED RABARBER OCH ROSMARIN	
Ger ca 4 dl BBQ-sås	
2 dl	rabarber, i slantar
2 dl	finkrossade tomater
1 st	liten gul lök, finhackad
2 st	vitlösksklyftor, pressade
1 st	saften från citron (ca 0,5 dl)
2 msk	honung
2 msk	tomatpuré
1 tsk	rökt paprikapulver
1,5 tsk	nyhackad färsk rosmarin
1 krm	grovmalen svartpeppar
1 krm	himalayasalt/havssalt
1 krm	chilipulver
HUSGERÅD	
Kastrull	
Stavmixer	

Rökig BBQ-sås med rabarber och rosmarin

Rökig BBQ-sås med rabarber och rosmarin

Så här gör du

- Blanda alla ingredienser i en kastrull
- Koka upp och låt småkoka i ca 25 minuter, utan lock
- Såsen ska reduceras och tjockna
- Dra bort från värmen
- Mixa lite lätt med en stavmixer, här kan du välja hur slät du vill ha din BBQ-sås
- Servera direkt eller förvara den i kylan i en lufttät burk tills du ska servera den
- Håller sig minst en vecka i kylskåp

Denna underbara BBQ-sås med rabarber och rosmarin smakar lika gott varm som kall och du serverar den med fördel som en god sås till köttet, [hamburgaren](#) eller kycklingen. Du kan även pensla den på det du ska [grilla](#) före det åker på [grillen \[shoppingcarticon\]](#), så gott!

Paleo så gott och så enkelt!

Jenny & Magnus

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore \[shoppingcarticon\]](#) och husgeråden är länkade till webbutiken [Bagaren & Kocken \[shoppingcarticon\]](#)