

SAUCE BBQ POUR ``RIBS``



- 1 petite bouteille de Coca-Cola (moi une cannette)
- 1 tasse de ketchup
- 1/4 tasse de vinaigre de cidre
- 2 c. à soupe de mélasse
- 1 à 2 c. à soupe de sauce chili chinoise (Sriracha Hot Chili Sauce), au goût
- 1 à 2 c. à thé de mélange en poudre pour sauce BBQ
- 1 c. à thé de café instantané (facultatif) (pas mit)
- Sel et poivre du moulin

-Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients, poivrer généreusement et faire chauffer à feu doux pendant 30 minutes.

Publier par: ***Le coin recettes de Jos***

(Source: à la di Stasio)