

Göttliche Grillsauce "Byodo-Style"

Lass Dich vom einzigartigen Geschmack der göttlichen Grillsauce „Byodo Style“ überzeugen! Zu 100% vegan wird die Sauce sicherlich alle am Tisch begeistern und lässt sich als Dip sowie als Marinade für jedes Grillgut verwenden.

Zutaten
1 Portionen

5 Knoblauchzehen
250 g Byodo Bratöl Klassik
150 g Byodo Tomatenmark, Doppelfrucht
50 g Byodo Senf, mittelscharf
150 g Byodo Barbecue Sauce
200 g Agavendicksaft
1 EL Byodo Condimento Bianco
1 EL Sojasauce
3 TL Byodo Chili-Paprika Sauce
1 TL Byodo Meersalz, fein
5 TL Kräuter der Provence
Pfeffer, frisch gemahlen
Cayenne Pfeffer
Paprika, gemahlen edelsüß

Zubereitung

Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. In einer großen Schüssel mit allen weiteren Zutaten

mithilfe von einem Schneebesen vermengen. Nochmal mit den Gewürzen abschmecken und schon kann die Sauce zum Grillen, Marinieren oder Dippen verwendet werden. Noch intensiver schmeckt sie, wenn sie über Nacht im Kühlschrank steht, damit die Aromen sich noch besser entfalten können.

