

# Jack Daniel's Barbecue Sauce

Categoria: Portate - Salse e condimenti



## Informazioni Generali

- Preparazione:** 5 min
- Cottura:** 40 min
- Costo:** Medio
- Difficoltà:** Molto Bassa

La salsa barbecue al Jack Daniel's Whiskey è una delle innumerevoli ricette di salse barbecue che è possibile trovare in America. Questa salsa si rifà allo stile di Kansas City: salse a base di pomodoro o Ketchup, molto dolci ma allo stesso tempo con elevata acidità e piccantezza.

Sono un complemento molto potente che viene utilizzato nella preparazione delle Smoked Ribs, le costine affumicate

Il procedimento di realizzazione è relativamente semplice ma dosare esattamente gli ingredienti è indispensabile per ottenere un corretto bilanciamento dell'effetto aromatico e agro- dolce.

N.B. 1 Tazza é l'unità di misura anglosassone che corrisponde a 240ml, circa 16 cucchiari.



## Ingredienti

- » **Aceto**  
di mele 1/4 di tazza
- » **Cipolle**  
tritata 1/2 tazza
- » **Limoni**  
1/4 di tazza di succo
- » **Mele**  
1 tazza di succo
- » **Senape**  
di Digione 1 cucchiaino
- » **Tabasco**  
1 cucchiaino
- » **Wasabi**  
( o crema di rafano) 1 cucchiaino
- » **whisky**  
Jack Daniel's 1/4 di tazza
- » **Worcestershire sauce**  
1/4 di tazza
- » **Zucchero**  
di canna grezzo 1/2 tazza
- » **Salsa Ketchup**  
1 tazza abbondante

## Preparazione



Si inizia facendo fondere il burro in un tegame. Quando inizia a spumeggiare, si aggiunge la cipolla (1) e si lascia appena appassire. A questo punto si aggiungono il succo di mela e il succo di limone (2) , la worcestershire sauce (3),



l'aceto di mele (4), il tabasco (5) e lo zucchero di canna (5). Attendete la ripresa del bollore e lasciate evaporare l'alcool per qualche minuto.



Aggiungete quindi il ketchup (7), la senape e il wasabi (8), il Jack Daniel's (9) e lasciare sobbollire per circa 35/40 minuti a fuoco lentissimo mescolando di tanto in tanto. Rimuovete dal fuoco e lasciate raffreddare completamente prima di riporre in frigo. La salsa si conserva per alcune settimane.

### Consiglio

---