



Bereidingstijd
35 min



25 min

Ingrediënten voor 3 kg vlees

- 2 eetlepels olie
- 2 eetlepels rode wijnazijn
- 1 eetlepel bruine basterd suiker
- 1 eetlepel Worcestersaus
- 1 eetlepel mosterd
- 2 theelepels sambal
- 2 tenen knoflook
- 1 ui schoongemaakt en gesnipperd
- 1 borrelglas Bourbon
- 500 à 750 g tomaten gezeefd
- Zout
- peper vers gemalen

Bereiding

1. Bak de uien en knoflook aan in de verhitte olie.
2. Meng de overige ingrediënten door elkaar
3. Doe deze bij het uien-knoflook mengsel
4. Breng het geheel hard aan de kook en roer goed door voor 5 minuten
5. Het vuur laag draaien
6. Bourbon toevoegen en ongeveer 20 minuten laten sudderen
7. Roer af en toe door
8. Pan van het vuur halen en een nacht laten staan
9. Marinade is klaar voor gebruik.