

素燒烤醬

食材

- 蕃茄醬 (Ketchup) 2 杯
- 黑糖 2 杯
- 煙燻辣椒粉 (Chipotle chili powder) 1 湯匙 (或 Chipotles in adobe sauce 2-4 湯匙)
- 自製伍斯特醬 (Worcestershire sauce) 4 湯匙 (請另外參考「自製伍斯特醬」食譜)
- 煙燻液 (Liquid Smoke) 4 湯匙
- 白醋 1/4 杯
- 清水 1 杯

作法

1. 將蕃茄醬和糖在平底鍋內混合攪拌。
2. 把煙燻辣椒、伍斯特醬、煙燻水和白醋放入攪拌機中打至綿密細滑狀。若是選用煙燻辣椒粉，則手動攪拌即可。
3. 將上述混合物倒入平底鍋內。
4. 加水繼續攪拌。
5. 慢火煮 10 分鐘。
6. 冷卻後，放冰箱冷藏待用。