

Jack Daniels BBQ -kastike

- 1 kokonainen valkosipuli
- vettä
- ananasmehua
- Teriyaki -kastiketta
- soijakastiketta
- fariinisokeria
- sitruunamehua
- sipulia
- ananasta
- chilijauhetta
- Jack Daniels –viskiä
- (nestemäistä savua)

Ota ensin kokonainen valkosipuli. Leikkaa kanta pois ja koita pitää paketti kasassa. Poista hieman paperimaista kuorta, mutta ei liikaa – keep it together! Laita valkosipuli vuokaan ja päälle loraus öljyä. Peitä foliolla, painele kevyesti valkosipulin ympärille. Anne pojalle uunia 175 astetta tunnin verran.

Sopiva kattila tai haudutuspannu tulille ja tuikkaa sinne seuraava setti ja jätä hiljaksiin hautumaan:

- 1,6 dl vettä
- 2,4 dl ananasmehua
- 0,6 dl Teriyaki -kastiketta
- 1 rkl soijakastiketta
- 2,5 dl fariinisokeria
- (2 tl nestesavua)

Kun valkosipuli liekittyy uunissa ja kastike alkaa pöristä pannulla on aika tehdä toinen setti:

- 3 rkl tuoretta sitruunamehua (1 sitruuna)
- 3 rkl hienonnettua sipulia
- 1 rkl hienonnettua ananasta (1 rengas)
- 1/4 tl chilijauhetta

Sekoita em. ainekset keskenään kulhoon. Kun valkosipuli on valmista, anna sen hetken jäähtyä. Kuoret pitäisi irrota nostamalla kevyesti. Lisää em. sekoitukseen 2 rkl paahdettua valkosipulia, mutta jätä ruskeat, kovettuneet osat pois. Sekoita, painele ja sekoita. Lisää pannulla hautuvaan kastikkeeseen ja jatka koko ajan sekoittaen. Kun kastike alkaa hakea muotoa, saostua riittävästi, siivilöi kastike. Kaada takaisin haudutuspannuun ja jatka härväämistä. Lisää loppuvaiheilla 1 rkl Jack Daniels -viskiä kastikkeeseen. Jätä kastike haluttuun muotoon. Noin 2 tunnin haudutuksen jälkeen sopivaa pihveille (semi notkeaa). Mikäli haluat glazea (suosittelen) tai esim. jämäkkää burgerikastiketta, jatka haudutusta, kunnes nestettä on haihtunut riittävästi ja kastike on siirappimaista ja paksua. Älä anna kiehua liikaa tai yli. Jos käytät glazeeraukseen – lisää vasta grillauksen loppuvaiheessa, ettei pala.