



Molho barbecue



Rendimento

15 porções



Tempo de preparo

00:15

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Óleo	1 colher (sopa)	15 ml
Cebola (picada)	Meia unidade	75 g
Extrato de tomate Ajinomoto®	1 xícara (chá)	200 g
Água	Meia xícara (chá)	100 ml
Molho inglês	2 colheres (sopa)	30 ml
Vinagre	1 colher (sopa)	15 ml
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	Meia colher (chá)	2,5 g
Açúcar mascavo	3 colheres (sopa)	30 g
Molho Shoyu SATIS!® Profissional	1 colher (sopa)	15 ml
Ketchup	3 colheres e meia (sopa)	60 g
Mostarda	1 colher e meia (sopa)	25 g
Pimenta-do-reino (moída)	Meia colher (chá)	1 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela grande, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e

refogue por 2 minutos, ou até ficar transparente.

2. Adicione o Extrato de Tomate Ajinomoto®, a água, o molho inglês, o vinagre, o Tempero SAZÓN® Profissional, o açúcar, o SATIS!® Molho Shoyu Profissional, o ketchup, a mostarda e a pimenta, e misture. Ao levantar fervura, abaixe o fogo e deixe cozinhando, mexendo de vez em quando, sem tampa, por 2 minutos, ou até encorpar.

3. Retire do fogo e passe pela peneira.

4. Sirva em seguida ou utilize na preparação de sua preferência.