

Alabama White BBQ Sauce

Zutaten:

16 EL Ca. 300g	50%ige Mayonnaise
2 TL	scharfer Meerrettich aus dem Glas
2 EL	Apfelessig
4 EL	Zitronensaft
2 TL	Knoblauchpulver
2 TL	frisch gemahlten schwarzen Pfeffer
1 TL	Senfmehl
1 TL	Chiliflocken
1	Prise Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten gut miteinander vermischen und Kalt stellen.
An besten am Vortag schon herrichten, damit die Sauce richtig ziehen kann.

