

Jambon à la sauce BBQ



Ingrédients

450 g (1 lb) de jambon cuit en tranches

Sauce

30 ml (2 c. à soupe) d'oignons hachés

125 ml (1/2 tasse) de ketchup

60 ml (1/4 tasse) d'eau

60 ml (1/4 tasse) de vinaigre

60 ml (1/4 tasse) de moutarde préparée

45 ml (3 c. à soupe) de cassonade

15 ml (1 c. à soupe) de sauce Worcestershire

Préparation

- 1- Chauffer un peu d'huile et y faire cuire l'oignon jusqu'à ce qu'il soit tendre.
- 2- Fouetter ensemble le ketchup, l'eau, le vinaigre, la moutarde, la cassonade et la sauce Worcestershire.
- 3- Ajouter les tranches de jambon et les oignons à la sauce et cuire environ 5 minutes à feu moyen.
- 4- Servir sur du riz ou avec des pommes de terre et des légumes.

Rendement : Donne environ 4 portions

Suggestions d'accompagnement : Servir sur du riz ou avec des pommes de terre et des légumes