

ROTISSERIE RECIPES

BARBECUE SAUCE No. 1

(Excellent for Beef, Veal, Steaks, Spareribs)

*heaping
use 1 tbsp.
instant coffee
in broth of meat.*

1 cup strong coffee
1 cup ketchup
1/2 cup Worcestershire sauce

1/3 cup vinegar
1/2 cup brown sugar
1/2 cup butter or margarine
juice of 1/2 lemon *(1 tbsp. liq. lemon juice)*
salt + pepper to taste

METHOD: Combine all ingredients in a saucepan. Simmer on Moffat Therm-O-Guard for 5 minutes. Cool. Store in covered jar in refrigerator.

YIELD: 4 cups.

RECETTES DE RÔTISSAGE À LA BROCHE

SAUCE "BARBECUE" NO 1

(délicieuse avec boeuf, veau, steaks, côtes de porc)

1 tasse café fort

1 tasse sauce tomates (ketchup)

½ tasse sauce Worcestershire

⅓ tasse vinaigre

½ tasse cassonade

½ tasse beurre ou margarine

jus d'un ½ citron

FAÇON DE PROCÉDER: Mélangez ensemble ces ingrédients dans une casserole. Faites mijoter 5 minutes sur l'élément Therm-O-Guard. Laissez refroidir et mettez au réfrigérateur dans un bocal couvert.

RENDEMENT: 4 tasses.