

# Maxi Bretzels et sauce barbecue à l'abricot

La touche sucrée salée pour accompagner vos Bretzels ancel

environ 4 personnes



Débutant

up to 40 Min.



## Ingrédients:

### Ingrédients:

- 1 sachet de Maxi Bretzels d'Alsace
- 6 abricots
- 2 c. à s. de concentré de tomate
- 80 gr. de sucre cassonade
- 1 c. à s. de miel
- 5 cl de vin blanc
- 5 cl de vinaigre balsamique
- 5 cl de sauce Worcestershire
- 0,5 c. à c. de moutarde
- 2 gousses d'ail
- 1 gr. de sel

Hachez finement les gousses d'ail. Coupez les abricots en petits morceaux.

Faites chauffer un peu d'huile dans une casserole et faites-y revenir l'ail sur feu doux.

Ajoutez les abricots et le concentré de tomate. Poursuivez la cuisson 5 minutes.

Ajoutez le vinaigre, le vin blanc, le sucre, le miel la sauce worcestershire et la moutarde. Salez légèrement. Portez à ébullition et laissez cuire 30 minutes à frémissement jusqu'à obtenir une compotée.

En fin de cuisson, donnez un coup de mixer pour obtenir une sauce onctueuse. Servez cette sauce tiède ou froide avec les Maxi Bretzels.