Sauce BBQ à la Grimbergen Double

Ingrédients :

-2 gousses d’ail, hachées finement

-3cm de gingembre, finement haché

-1 ½ tasse de Grimbergen double

-7 c. à soupe de sauce chili

-2 c. à soupe de moutarde de dijon

-3 c. à soupe de miel

-2 c. à soupe de sauce soya

Mélangez tous les ingrédients ensemble et réservez jusqu'au moment de cuire votre viande. Idéal pour la cuisson sur le grill, en particulier les côtes levées!