

## Molho de churrasco



Ingredientes: 0.25 colher de chá de manteiga  
0,5 chávena de óleo  
0,5 chávena de vinagre  
2 colher de sopa de ketchup  
1 unidade de dente de alho  
1 colher de sopa de molho inglês  
0,5 chávena de sumo de limão  
0 totaste de sal & pimenta preta  
1 colher de chá de raspa de limão

### Instruções de preparação:

Num tacho misture a manteiga, o óleo, vinagre e ketchup. Tempere com o alho esmagado. Adicione também o molho inglês, sumo de limão, raspa de limão, sal e pimenta. Leve ao lume e deixe que levante fervura. Retire do lume e deixe repousar um pouco.

Sugestões Adicionais: