



### Hemmagjorda varianten av Jack Daniels Glaze

Cirka 2,4 dl

1 hel vitlök  
1 msk olivolja  
1,6 dl vatten  
2,35 dl ananasjuice  
0,6 dl teriyakisås  
1 msk soja  
3,15 dl farinsocker  
3 msk. citronjuice  
3 msk finhackad silverlök  
1 msk Jack Daniels Whiskey  
1 msk krossad ananas  
¼ tsk cayennepeppar

Skär av 1,25 cm av vitlökstoppen. Skär även av vitlöksroten så att vitlöken står stadigt. Skala den men lämna så pass att löken håller ihop. Ställ den i en liten ugnsfastform och häll över olivolja. Baka en timme i 160 graders ugnsvärme. Låt den sedan svalna.

Koka upp vatten, ananasjuice, teriyakisås, soja och farinsocker på medelstark värme. Sänk sedan värmen och låt det sjuda. Kläm ut den rostade vitlöken och vispa ner 2 msk av vitlöksmassan samt resterande ingredienser i kastrullen.

Låt glazen sjuda 40-50 minuter eller till dess den reducerats till hälften och påminner om sirap till konsistensen.