

Klassisk pepparsås



10 personer

När jag gör pepparsås använder jag gärna tre olika sorters peppar för att göra såsen lite mer intressant. Vill du kan du blanchera pepparkornen, så blir såsen något mildare. Servera till en perfekt stekt köttbit eller ankbröst.

- 2 msk svartpeppar
- 1 msk rosépeppar
- 2 msk grönpeppar, torkad
- 3 st bananschalottenlökar, finhackade
- 30 g smör
- ½ dl cognac
- 8 dl Knorr Professional Kalvfond
- 1 msk MAILLE Senap Dijon Original
- 4 dl grädde
- 2 msk MAIZENA Majsstärkelse
- salt

Gör så här

1. Börja med att mortla eller mixa pepparkornen grovt.
2. Koka ner kalvfonden tills ca 4–5 dl återstår.
3. Fräs på peppar och lök i smöret. Tillsätt cognac och bränn av genom att tända eld på spriten.
4. Tillsätt din reducerade kalvfond. Låt koka upp.
5. Häll i grädden och koka ihop till en simmig konsistens. Red av såsen med MAIZENA Majsstärkelse utblandat i lite vatten.
6. Smaka av såsen med dijonsenap och salt.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.