



Peperroomsaus

De klassieke pittige peperroomsaus met groene peperbolletjes. Onmisbaar bij een sappige biefstuk of steak.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
5'	15'	4	Saus

Ingrediënten

- 1 sjalot
- 25 g boter
- 2 el groene peperbolletjes in pekel, uitgelekt
- 50 ml cognac
- 100 ml rundsbouillon
- 200 ml slagroom
- Zout

Bereidingswijze

1. Snipper de sjalot fijn.
2. Smelt de boter in een steelpan op middelhoog vuur en stoof de sjalot glazig, ongeveer 3 minuten.
3. Voeg de uitgelekte groene peperbolletjes toe en bak ze 1 minuut mee.
4. Blus met de cognac en laat de alcohol volledig verdampen, ongeveer 1 minuut. Wees voorzichtig met open vuur.
5. Giet de bouillon en de room erbij en breng aan de kook.
6. Laat de saus op een zacht vuur inkoken tot ze licht gebonden is, ongeveer 8 tot 10 minuten. Roer regelmatig.
7. Druk desgewenst enkele peperbolletjes lichtjes plat voor meer pit.
8. Proef en breng op smaak met zout.

Tip

Gebruik peperbolletjes in pekels, niet gedroogde groene peper. Pekel geeft een zachtere, frissere smaak. Laat de saus voldoende inkoken voor een mooie, gladde textuur.

Lekker met

Biefstuk, entrecote of steak.
Lekker met frietjes en een groene salade.

Dranktip

Een volle rode wijn zoals een Bordeaux of Malbec sluit prachtig aan bij de romige pepersaus.