

Pepparsås

(Eget recept)

Antal portioner: 2-3 personer

Jag har en pepparsås som jag brukar göra emellanåt till olika köträtter. Grejjen är att jag sällan har mängderna av ingredienserna uppskrivna, utan något jag "höftar" eftersom jag lagar. Så mängden ingredienser nedan är inte helt proportionerligt.

Du behöver:

1,5 dl Matlagningsgrädde

1-2 msk Soja

1 msk Oxfond (alternativt kalvfond) (går lika bra med köttbuljong)

2-3 msk Blandpeppar korn(hela) (alternativt enbart Svartpeppar)

Mjöl (för redning)

Gör så här:

Krossa pepparn i en mortel för att få ut alla härliga pepparsmaker. Häll alla ingredienser i en kastrull och koka upp. Låt såsen sjuda lite lätt i nån minut så att pepparn får mogna i smak.

Smaka av eftersom så känner du hur stark såsen är, då har du möjlighet att kanske sätta i lite mer peppar, för att få den starkare.

Blir såsen för stark kan du reda ut såsen med lite mjölk. Om du vill få såsen lite starkare utan att fylla den med massa svartpeppar, så kan du enkelt droppa i nån droppe tabasco.

Avnjut såsen till din favoriträtt :-)