



Peperroomsaus

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
5'	15'	4	Sauzen

Ingrediënten

- 2 eetlepels groene peperbolletjes
- 1 sjalot
- 25 g boter
- 50 ml cognac
- 200 ml room
- 100 ml bouillon
- Zout

Bereidingswijze

1. Snipper de sjalot fijn en stoof ze glazig in de boter, ongeveer 3 minuten.
2. Voeg de uitgelekte groene peperbolletjes toe en bak kort mee.
3. Blus met de cognac en laat de alcohol even verdampen, wees voorzichtig met de vlam.
4. Giet er de bouillon en de room bij en laat 8 minuten zachtjes inkoken tot de saus bindt.
5. Kruid met zout en druk desgewenst enkele peperbolletjes plat voor meer pit.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)