

Peppersaus (enkel)

Ingredienser:

15 pepperkorn
5 ss cognac
2 dl fløte
2 ss smør

Fremgangsmåte

1. Knus pepperkornene grovt i en morter
2. Ha pepperkornene i en tørr stekepanne på middels varme til det begynner å dufte livlig.
3. Sett stekepannen ut på egnet underlag på kjøkkenbenk eller bord med god takhøyde pga åpne flammer.
Ha i cognacen. Nå det begynner å dampe, sett fyr på den med en lang fyrstikk. La det brenne ut.
4. Ha i fløte og la det koke inn til det blir tykt. Smak til med salt.
Sausen kan gjøres klar i forveien.
Rett før servering koker du den opp, trekker til siden og rører inn smøret.

Oppskriften er hentet fra: [Klikk.no](https://klikk.no) | Kokk: Christopher Sjuve

