



Overige

Pepersaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 ui (gesnipperd)
2 lookteentjes (geperst)
1 eetlepel tomatenpuree
1 theelepel currypoeder
1/2 eetlepel paprikapoeder
50 milliliters witte porto
125 milliliters room
1 deciliter runderbouillon
1 eetlepel peperkorrel (mix)
1/2 eetlepel maïszetmeel
boter
zout

Bereidingswijze

Smelt een klontje boter en bak de ui met de look glazig. Voeg de tomatenpuree, curry- en paprikapoeder toe en bak 2 minuten mee. Blus met de porto en flambeer.

Giet er de room en de bouillon bij, voeg de peperkorrels toe en laat 10 minuten op een zacht vuur sudderen. Los het maïszetmeel op in een scheutje water en roer onder de saus. Laat mooi inbinden. Proef en breng de saus verder op smaak met zout.

