

# Pepersaus

50 g boter  
1 sjalot  
25 g bloem  
250 ml runderbouillon, eventueel van tablet  
25 ml cognac  
Gemalen zwarte peper, enkele peperkorrels  
125 ml slagroom



Verhit de boter in een steelpan. Fruit hierin de sjalot ongeveer 5 min. Voeg de bloem toe aan de sjalot en roer met een houten lepel tot het mengsel lichtbruin kleurt. De cognac en de bouillon erbij doen, goed roeren en breng het geheel aan de kook. Maal de peper en voeg deze toe aan de saus. Laat de saus op een zacht vuur inkoken tot een gladde, gebonden saus. Voeg de peperkorrel en de slagroom toe, serveer direct. Voeg eventueel nog wat zout toe.



Rembrandtstraat 31  
2671 GC Naaldwijk  
tel. 0174-622168

[www.marianskookwereld.nl](http://www.marianskookwereld.nl)