Image not found
https://www.sameneenkoekopen.nl/uploads/images/recept/

Bereiden in:

Voorbereiding: 0 min.

Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 150 ml slagroom
- - 100 ml runderfond
- - 2 eetlepels cognac
- - 1 eetlepel groene peperkorrels op sap (uitgelekt)
- - 1 kleine sjalot
- - 1 eetlepel roomboter
- - 1 theelepel dijonmosterd
- - ½ theelepel grof gemalen zwarte peper
- - Zout naar smaak

Voedingswaarde

- Energie per 100 gram 265 kcal
- Vetten 25 g
- Waarvan verzadigd 16 g
- Koolhydraten 3 g
- Waarvan suikers 2 g
- Eiwitten 2,5 g
- Voedingsvezels 0,5 g
- Zout 0,7 g

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

Image not found
https://www.sameneenkoekopen.nl/uploads/images/recept/

Bereiding

1. Snipper de sjalot fijn en fruit deze zachtjes in de roomboter totdat hij glazig is.
2. Voeg de groene peperkorrels toe, druk enkele korrels lichtjes plat en bak kort mee.
3. Haal de pan even van het vuur, voeg de cognac toe en laat vervolgens samen met de runderfond enkele minuten inkoken.
4. Klop ondertussen met de handklopper de slagroom en dijonmosterd tot een egaal mengsel.
5. Voeg het roommengsel toe aan de saus en laat 5–10 minuten zachtjes inkoken tot de gewenste romige dikte.
6. Breng op smaak met zwarte peper en eventueel wat zout. Serveer de saus warm.

Kooktips

Onze culinaire tip: Voeg vlak voor het serveren een klein klontje koude roomboter toe en klop dit van het vuur af door de saus. Hierdoor krijgt de saus een prachtige glans en een extra fluweelzachte structuur.

Serveren

Deze luxe cognac-pepersaus smaakt voortreffelijk bij kogelbiefstuk, ossenhaas, ribeye, diamanthaas en varkenshaas. Natuurlijk ook bijzonder lekker bij een feestelijke rollade of een mooi gebraden stuk rundvlees.