



# Enkel pepparsås till köttbiten

Kock: **Karin Walker** Tid: **10 min** Portioner: **6**



En pepparsås som passar perfekt till grillat kött!

Såsen kan serveras både varm och kall!



## INGREDIENSER

3 tsk svart, grön, rosé peppar  
1 dl finhackad gul lök  
2 msk smör  
1.5 dl vatten  
1 st buljongtärning  
3 dl creme fraiche (34%)  
0.5-1 msk balsamicovinäger  
0.5-1 tsk socker

## GÖR SÅ HÄR

1

Mortla pepparkornen och fräs dem i smöret tillsammans med löken tills löken mjuknar men inte tar färg.

2

Tippa i vatten och buljongtärning och låt allt koka ihop ngn minut.

3

Vispa i creme fraiche, vinäger, socker och låt såseen koka ihop.

4

Smaka av så du får rätt balans av syra, sötma och pepparhetta!