



SÅS

Pepparsås med öl & brandy

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **60 min** Portioner: **6**

Här har vi en sås som är enkel att göra utan krusiduller och med mycket smak. Sås för dig som gillar den härliga hettan från både peppar och lite chili och den passar superfint till många typer av grillat kött.





INGREDIENSER

- 2 deciliter heinz chilisås (den som smakar som ketchup)
- 6 matskedar japansk soja
- 1 deciliter brandy
- 3 deciliter mellanmörk öl
- 1 matsked tellicherry black pepper (svartpeppar)
- 2 teskedar grovmald vitpeppar
- 4 deciliter vispgrädde

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att fräsa på chilisåsen i en panna med sojan och all peppar under omrörning. Vispa ner brandy, grädde och öl. Låt puttra på svag värme i cirka 45- 60 minuter.
Ingen redning behövs utan låt den ta sin tid och när du tycker att den är lagom tjock, så är den färdig.