



Ljuvlig grönpepparsås

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **20 min** Portioner: **2-4**



En enkel och god grönpepparsås. Jättegod till vardag som fest och passar till det mesta - kyckling, fläskkött en god biff, ja till det mesta faktiskt.



INGREDIENSER

3 dl vispgrädde
1 liten schalottenlök
1 msk kalvfond
1 msk grönpeppar i lag.
0.5 msk tamarisoja
1 klick smör

GÖR SÅ HÄR

- 1 Hetta upp en kastrull, lägg i en klick smör och tillsätt finhackad schalottenlök samt avrunnen grönpeppar.

2

Låt det fräsa lite och tillsätt grädde, fond och soja. Låt såsen småputtra tills den har tjocknat till lite grann.