



PEPERSAUS

✂ INGREDIËNTEN (4 porties)

- 200 g runderbouillon
- 150 g Fairebel boter
- Peper 5 soorten
 - Zwarte barbecuepeper
 - rode Kampotpeper
 - witte Penjapeper
 - Javaanse lange peper
 - Cubebpeper (of staartpeper)

Breng de runderbouillon aan de kook samen met de pepers.

Snijd de Fairebel boter in kleine blokjes en voeg geleidelijk toe aan de runderbouillon.

Meng de saus met een staafmixer en breng op smaak.

ONZE VLEESTIP

