

# Pepparsås



4 port

## Ingredienser

- 1,0 tsk Svartpeppar
- 2,0 st Schalottenlök
- 1,0 tsk Rapsolja (SLV)
- 1,0 msk Tomatpuré konc. konserv. (SLV)
- 1,0 msk Kalvfond
- 2,0 dl Vatten kranvatten (SLV)
- 1,0 dl Matlagningsgrädde fett 15% (SLV)
- 1,0 dl Vin rött el. rosé vol. % 1 (SLV)
- 1,0 msk Senap fransk (SLV)
- 1,0 msk Japansk soja
- 1,0 msk Majsstärkelse (SLV)

## Tillagningsinstruktioner

- 1 tsk grönpeppar (går att utesluta)
- 1 tsk rosépeppar (går att utesluta)

1. Krossa/mortla pepparkornen och finhacka schalottenlöken.
2. Hetta upp en stekpanna och fräs lök och peppar i rapsoljan ett par minuter under omrörning. Tillsätt sedan tomatpurén och stek ännu någon minut.
3. Häll på kalvfond plus vatten, grädde, rött vin, fransk senap (dijonsenap) och soja. Låt småkoka ca 10 minuter.

4. Blanda maizena med lite kallt vatten och håll i såsen under omrörning och låt koka upp. Smaka eventuellt av med lite salt.

Näring per 100 g	Näring per portion
65 kcal	88 kcal
2,1 g protein	2,8 g protein
3,9 g fett	5,2 g fett
5,4 g kolhydrater	7,4 g kolhydrater

