**Pepersaus**

Ingrediënten:

* 1 sjalot
* 50g ongezouten roomboter
* ½ runderbouillon tablet
* 250 ml kraanwater
* 25g tarwebloem
* 25 ml cognac
* 2 tl zwarte peper korrels
* 125 ml verse slagroom

Bereidingswijze:

Verhit de boter in een steelpan en fruit de sjalot 5 min. Voeg de bloem toe en roer met een houten lepel tot het mengsel lichtbruin kleurt. Roer de cognac en de bouillon erdoor en breng aan de kook. Kneus ondertussen de peperkorrels licht in de vijzel en voeg toe aan de saus. Kook de saus op laag vuur in tot een gladde, gebonden saus. Breng eventueel op smaak met peper en zout. Voeg de slagroom toe en serveer direct.

**Tip:** Voeg voor een extra pittig accent een paar druppels Worcestershire sauce toe.