

PEBERCREMESAUCE



OSCAR

Pebercremesauce

Ingredienser:

- 1 spsk madagaskarpeber
- 1 spsk honning
- 1 spsk hvidvinseddike
- 2 dl piskefløde
- 8 dl OSCAR Kyllingebouillon,
klar til brug
- 2 spsk dijonsennep
- 120 g OSCAR Peber Sauce, pasta

Fremgangsmåde:

Karamelliser madagaskarpeber i honning og tilsæt hvidvinseddike og kog ind til 1/3. Al væsken tilsættes og varmes op til 60°C. Herefter tilsættes dijonsennep og pebersauce-pasta, og saucen koges i 3 minutter. Saucen smages til med salt og eventuelt knust sort peber.

Noter:

.....

.....

.....

Alle opskrifter er til 10 personer

3 smagfulde varianter



Pebercremesauce med cognac

- 9 dl Pebercremesauce, tilberedt
- 30 ml cognac
- 1 dl cremefraiche 38%

Flamber cognacen og tilsæt pebercremesaucen og monter med cremefraiche.



Pebercremesauce med jalapeños

- 9 dl Pebercremesauce, tilberedt
- 30 g Santa Maria Jalapeño skåret, grøn

Pebersaucen koges op med jalapeños og smages til med salt og peber.



Pebercremesauce med kød-glacé og citron

- 9 dl Pebercremesauce, tilberedt
- 2 dl OSCAR Demi Glacé, klar til brug
- 1/2 stk citron (kun skallen)

Demi glacén koges ind til 1/3 del af oprindelige mængde. Pebersaucen koges op med demi glacé og smages til med citronskal.

- OSCAR Peber Sauce, pasta 099102
- OSCAR Kyllingebouillon, klar til brug 01922
- OSCAR Demi Glacé, klar til brug 01800