

Pepersaus. Standaard vegetarisch en glutenvrij.

1500 milliliter water
500 milliliter koksroom
70 gram Peperkorrels, zwart, droog
2 gram kerrie
3 gram gemalen peper, grof
45 gram bouillonpoeder, groenten
170 gram maïzena express bruin

Breng 500 milliliter water samen met de peperkorrels aan de kook.
Laat dit rustig aan afkoelen en voor minstens 4 uur zo staan.
De peperkorrels uit het water zeven, en het vocht NIET weggooien!!
De peperkorrels met de kerrie en de gemalen peper myoteren.

Afblussen met het opgevangen vocht, de rest van het water toevoegen,
samen met de room en aan de kook brengen. Bouillonpoeder toevoegen.
Binden met de maïzena express en kort laten doorkoken.

Dit geeft een authentieke Pepersaus, die toch vegetarisch en glutenvrij
is...

Deze saus is zeer stabiel en langdurig bain-Marie bestendig!!

Wij zijn NIET aansprakelijk voor eventuele negatieve gevolgen, in welke vorm
dan ook, door het gebruik van dit recept!! Wij mogen verwachten dat dit
door professionals gebruikt wordt, en dat zij zelf weten
hoe met alles omgegaan dient te worden!!!

Frank Smeets

Commercial kitchen manager
for grand restaurant, restaurant
chain or hotel(hospitalite-industry)

Interim and secondment based

Stoeterijstraat 12

5022ES, Tilburg

The Netherlands

0031-13-5451130

0031-6-29177742

E-mail :

Cookingbyfrank@kpnmail.nl

Info@cookingbyfrank.com

Sites :

www.cookingbyfrank.com

www.allesmetbuikspek.com

Instagram :

[cooking_by_frank_punt_com](https://www.instagram.com/cooking_by_frank_punt_com)

[alles_met_buikspek_punt_com](https://www.instagram.com/alles_met_buikspek_punt_com)

[foods_and_flavours_architect](https://www.instagram.com/foods_and_flavours_architect)



Back to basics...

Is the most honest way of cooking...