Peberfrugtsauce

3-4 pers.

Mors Mad
mad.winther.nu

Ingredienser

2 skalotteløg
1/2 rød peberfrugt
4 cherrytomater
1 fed hvidløg
1 spsk. koncentreret tomatpure
1,5 dl vand
1,5 dl piskefløde
1/2 hønsebouillonterning
Salt og peber
Smør til stegning

Beskrivelse

Hak skalotteløg og hvidløg. Skær peberfrugt og tomater i tern.

Smelt lidt smør i en gryde. Svits løg, peberfrugt og tomater heri, til løgene er klare. Tilsæt hvidløg og tomatpure og lad det svitse med ca. 1/2 minut.

Tilsæt vand, piskefløde og hønsebouillonterning og lad saucen koge i 5 minutter. Blend saucen med en stavblender. Smag til med salt og peber.

Server peberfrugtsaucen til stegte kyllingefileter.