**Pepersteak met peperroomsaus**

black angus beef  
gebroken peper  
[donkere kalfsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)  
volle room  
groene peper op azijn

vleesextract  
zetmeel  
boter  
olijfolie  
zout  
[frietjes](https://www.creatief-koken.be/basis/5530.htm)  
een slaatje

**De pepersteaks**. Breng het vlees op kamertemperatuur. Neem de pepermolen en bedek beide kanten van de steaks met een gulle laag gebroken peper. Neem een vleeshamer en duw de korrels in het vlees. Echt erin *stampen* hoeft nu ook weer niet, maar de korrels mogen er wel niet afvallen als je de steak omdraait. Laat nu even rusten en begin aan de saus.

**De peperroomsaus**. Neem gelijke hoeveelheden [**donkere kalfsfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm) en volle room. Vergeet even dat er ook lichte culinaire room bestaat. Eet desnoods bij een volgende maaltijd wat minder calorierijk, maar ga hier voor de volle smaak van echte room.

Breng aan de kook en voeg een paar flinke eetlepels groene peperbolletjes op azijn toe, mét een scheutje van de azijn. Voeg nog een scheutje vleesextract toe, type OXO of worcestershire. Laat inkoken en bind de saus met een beetje zetmeel opgelost in water.

**Bak de steaks**. Verhit eerst een kleefpan zonder inhoud. Voeg een flinke klont boter toe en een fijn straaltje olijfolie. Leg de steaks in de hete pan als de boter bruist. Sluit ze goed aan zodat de bodem van de pan volledig bedekt is met vlees.

Zet de timer op 3 minuten en weersta de drang om het vlees in die tijd om te draaien. Doe er wel een paar draaien uit de zoutmolen over. Keer nu de steaks en laat weer 3 minuten bakken. Kruid eveneens met zout.

De rest is ervaring. Wil je beter doorbakken vlees, dan moet je nog één tot een paar minuutjes verder bakken. Soms is 3 minuten aan elke kant zelfs al wat veel, afhankelijk van de dikte van de steaks en of indien een tafelgenoot het vlees ‘saignant’ wil hebben.

Haal de pan van het vuur en laat nog een tiental minuutjes afgedekt rusten, zodat het vlees zich kan ontspannen en het sappig blijft.

**Op het bord**. Een volledige steak, royaal overgoten met pepersaus. Dien op met [**frietjes**](https://www.creatief-koken.be/basis/5530.htm) en een fris slaatje. Andere groenten horen hier niet bij, omdat de steak op zich toch al flink vullend is en hij bovendien de focus moet behouden op het bord.