

## ELABORACIÓ

1. Fer un caramel amb el sucre i afegir-hi els pebres molts.
2. Addicionar el vinagre, deixatar i reduir.
3. Incorporar el brou de porc i deixar reduir fins a la meitat.
4. Passar el resultat per un colador fi.
5. Al moment de servir, escalfar, rectificar de sal i afegir una nou de mantega.

## INGREDIENTS

- 2 cullerades de sucre
- Una cullerada sopera de la barreja d'aquests pebres (blanc, verd, rosa, negre, Sichuan)
- 10 ml de vinagre cabernet sauvignon
- 50 ml de brou de porc
- 1 nou de mantega
- Sal

## NOTES:

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

