



Persillesovs

Persillesovsen er perfekt til både den stegte rødspætte eller stegt flæsk med persillesovs. Det er både hurtigt og nemt at lave saucen fra bunden.



Bedøm opskrift



15 min



Maj – Apr



Vegetar

Ingredienser

4 pers.

25 g smør

2 spsk hvedemel

2 dl bouillon

2 dl mælk

1 dl fløde

1 dl **hakket persille**

1 spsk æbleeddike eller citronsaft

1 tsk sukker

salt og peber

Opskrift: Bente Nissen Lundsgaard, Foto: Henrik Freek

Tilberedning

- 1 Smelt smørret i en gryde. Rør hvedemelet i.
- 2 Tilsæt lidt bouillon ad gangen under omrøring. Tilsæt mælk og fløde.
- 3 Kog sovsen igennem 3-4 min. under omrøring.
- 4 Smag saucen til med persille, æbleeddike, sukker, salt og peber.
- 5 Servér persillesovs.

