



Persillesaus

Ingredienser

- ♥ 2 ss smør
- ♥ 3 ss hvetemel
- ♥ 4 dl helmelk
- ♥ 1 dl vann
- ♥ 1 ss grønnsaksbuljong (se tips)
- ♥ 2 dl frisk kruspersille
- ♥ 2 ss presset sitronsaft
- ♥ salt og pepper



Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og visp inn hvetemelet. Spe med melken, litt og litt, mens du visper slik at blandingen blir jevn. Tilsett buljongpulver og 1 dl vann.

Sett kjelen tilbake på platen og varm opp under stadig omrøring til du ser at sausen tykner. La sausen småkoke i et par minutter men du visper i den hele tiden.

Smak til sausen med sitronsaft og kvernet salt og pepper. Vend inn hakket persille til slutt.

Tips

- ♥ Jeg brukte 1 ss grønnsaksbuljongpulver i persillesausen sammen med 1 dl vann. Du kan alternativt bruke 1 terning grønnsaksbuljong sammen med 1 dl vann.
- ♥ Det går fint å bruke hakket bladpersille i stedet for kruspersille.

♥ Sausen tykner av å bli stående. I så fall kan du lage den tynnere igjen ved å tilsette litt ekstra melk eller vann.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/persillesaus>