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