

Gammeldags Persillesovs - nemt lavet

Gammeldags Persillesovs er nok det der kommer tættest på Mormors gamle opskrift som er glemt. Derfor har jeg rodet lidt i min bedstemors gamle opskrifter og fandt den. En opskrift dateret helt tilbage til 60'erne.

Gammeldags Persillesovs har man smagt den, er den svært at undvære!

*Persillesovs til mindst 4 Personer
tilberedningstid: 15 minutter*



Gammeldags Persillesovs

Ingredienser til Gammeldags Persillesovs

- 50 gram smør
- 2½ spsk. hvedemel

- 5 dl. mælk
- 1 stort bundt persille frisk hakket
- friskpresset citronsaft af en kvart citron
- Sukker
- Salt og peber

Fremgangsmåde:

Smelt smørret i en tykbundet gryde og tilsæt mel under omrøring. Når du har en massen størkner hældes lidt af mælken nu skal der røres godt rund i til man får en mere fast konsistens. Herefter tilsættes lidt mere mælk under omrøring indtil massen igen begynder at blive fast. Sådan fortsætter du indtil mælken er brugt eller sovsen ikke længere bliver fast. Citronsaft og den hakkede persille tilsættes. Til sidst smager du sovsen til med salt, peber og sukker.

Husk at lade sovsen småkoge i et par minutter efter persillen er tilsat. Så aromaen kan folde sig ud.

<https://boemsen.com/stegt-flaesk-paa-rotisseri/>

<https://boemsen.com/stegt-flaesk-paa-traepillegrill/>