






Persillesovs

Ingredienser	
Margarine 50g Oksebouillon ½ pakke Persille efter behov, en dusk. Mel 3 - 4 spiseskefuld Mælk indtil den har den rigtige konsistens Salt tilsmages Hvid Peber tilsmages	
Smelt Margarine og Oksebouillon,	
Tilsæt mel	
Rør sammen til du har en samlet masse, og ta gryden af komfur,	
Tilsæt mælk, en god portion, sæt gryden på komfur igen, ved svag varme og rør / pisk godt rundt, og bliv ved med at røre til det bliver tyk, bliver det for tyk tilsæt mere mælk,	
Tilsæt evt. fløde hvis du vil have den mere cremet	

Ta noget persille skyl det, put det i et glas, klip det i småstykker,



Tilsæt persillen i gryden, rør rundt med en grydeske, varm sovsen op til min 65 grader, husk må ikke koge da den indeholder mælk.
husk at persillesovs bliver tykkere jo længere tid den hviler.



Velbekom



Bemærk sovsen er en grundsovs, persillen kan byttes ud med kulør og så har man en brun sovs, eller karry, og man har en karry sovs, OSV. til andre sovs kan man bruge kartoffel vand istedet for mælk, og boullionen kan udskiftes med stegefedt,