

Hvid sovs, f.eks. til persillesovs

Sådan gør du:

1. Find en komfurgryde og sæt den på komfuret.
2. Læg 500 gram margarine i gryden og lad det smelte.
3. Tilsæt 25 spk. mel og rør godt rundt, indtil du har en "smørbolle".
4. Hæld 2 liter mælk i gryden.
5. Rør rundt og rundt og rundt. Rør helt nede i bunden af gryden. Mælkesovs brænder meget let på, og så smager det væmmeligt!
6. Når sovsen er blevet tyk, smager du den til med lidt salt.
7. Tilsæt eventuelt hakket persille.

