

Purløgssovs

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

2 spsk. smør

2 spsk. mel

4 dl mælk

salt og peber

1 stor håndfuld purløg

Beskrivelse

Smelt smør i en kasserolle og pisk melet i. Pisk mælken i lidt af gangen til sovsen har den rigtige konsistens. Smag til med salt og peber.

Lad sovsen koge godt igennem under omrøring. Hak purløg fint og kom det i, hvorefter purløgssovsen står yderligere et par minutter ved svag varme inden servering.