

# Senneps- og citronflødesauce

4 pers.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Hak løget fint. Varm olien op i en gryde og svits løget heri uden at det tager farve. Kom hvedemel i gryden og rør godt, så melet fordeles. Tilsæt fløde og mælk under omrøring til saucen har en passende konsistens. Bring saucen i kog og lad den koge et par minutter.

Smag saucen til med sennep, citronsaft, salt og peber.

## Ingredienser

- 1 spsk. olie
- 1 løg
- 2 spsk. hvedemel
- 2 1/2 dl piskefløde
- 1 dl mælk
- 1-2 spsk. sød sennep
- Citronsaft
- Salt og peber