Dildsauce med citron

4 pers.

Mors Mad
mad.winther.nu

Ingredienser

2 spsk. smør
2 spsk. hvedemel med top
4-5 dl mælk
Revet skal af 1/2 usprøjtet citron
Saft af 1/2 citron
1 stor håndfuld dild
Salt

Beskrivelse

Smelt smørret i en lille gryde og tilsæt hvedemel. Varm det godt igennem i 3-4 minutter, så melsmagen steges væk.
Tilsæt mælk lidt ad gangen, imens der piskes. Når saucen har den ønskede konsistens, smages til med salt, citronsaft og -skal. Hak dilden og rør den i saucen lige inden servering.
Saucen er velegnet til fisk og kylling.