



Beskrivelse

Smelt smørret i en gryde. Tilsæt mel under piskning. Kom mælk i lidt af gangen, indtil det har en passende konsistens. Lad sovsen småkoge i et par minutter og smag den derefter til med salt og peber.

Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 5 min.

Tilberedningstid: 5 min.

Ingredienser

2 spsk. smør

1½ spsk. mel

¼ l mælk

salt

peber

Variationer

1. Tilsæt 1 tsk revet muskatnød ved tilsmagning
2. Tilsæt 1/4 liter grønsagsbouillon i stedet for salt og peber