

Persillerødder a la creme

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Skræl persillerødderne og skær dem i skiver på skrå. Kog dem i fløde og vand til de er møre. Rør sennep i og vend hakket persille i. Smag til med sennep, salt og peber.

Server persillerødderne til koteletter, karbonader el.lign.

Ingredienser

3-4 persillerødder, ca. 300 g

1 dl fløde 18%

½ dl vand

½-1 spsk. dijonsennep

1 bundt persille - gerne bredbladet

salt og peber