

Opbaging af hvid sovs



En hvid sovs bruges typisk til at lave persillesovs eller bechamelsovs til lasagne med.

Ingredienser

1 spsk. smør (eller planteolie)

1 spsk. hvedemel

2,5 dl mælk (eller kogevand fra grønsager)

salt

peber

Fremgangsmåde

Smelt en skefuld smør i en tykbundet gryde. Når smørret er smeltet, tilsættes en skefuld hvedemel. Der piskes med piskeris, til smør og mel hænger sammen. Tilsæt nu en kvart liter mælk ad flere omgange og under stadig piskning. Når mælken koger op, bliver sovsen samtidig tykflydende.

Der kan tilsættes yderligere mælk under piskning, indtil sovsen får den ønskede konsistens. Som alternativ til mælk kan bruges kogevand fra grøntsager eller kartofler. Dermed opnås en mere mager sovs. Smag til med salt og peber.