

Persillesovs – opskrift på nem sovs med persille

[● madensverden.dk/persillesovs/](http://madensverden.dk/persillesovs/)

Madensverden.dk

August 22, 2018



Indhold

1. [Ingredienser til persille](#)
2. [Sådan laves sovs med persille](#)
3. [Gode råd om persillesovs](#)
4. [Hvordan laves persillesovs?](#)
5. [Må man genopvarme persillesovs?](#)
6. [Persille og jordbakterier](#)
7. [Opskrift på persillesovs i billeder](#)

Persillesovs er en nem hvid sovs, der tilsættes persille. Se den bedste opskrift på persillesovs til stegt flæsk og frikadeller her.

Alle elsker persillesovs, og den passer jo til alt fra frikadeller til rødspætter og meget andet.

Det er en opbagt sovs tilsat finthakket persille, og den er nem at lave. Og nederst kan du se opskriften i billeder.

Opskriften er beregnet til fire personer.

Ingredienser til persille

2 spiseskefulde smør
2 spiseskefulde hvedemel
4 deciliter mælk
Et par riv muskatnød
Et par håndfulde friskhakket [persille](#)
Salt og friskkværnet peber

Sådan laves sovs med persille

1. Kom et par generøse spiseskefulde smør i en tykbundet kasserolle, og smelt smørret ved en god varme. Det skal lige netop bruse af, og så kommer du et par spiseskefulde hvedemel i. Smørret må ikke blive brunt!
2. Pisk godt rundt med et piskeris, så smør og mel ikke brænder på.
3. Tilsæt så gradvis mælk under stadig piskning, indtil persillesovsen har den rette konsistens. Målene her plejer at passe fint, men du kan jo lave din sovs så tynd eller tyk, som du nu vil have den.
4. Riv lidt muskatnød i sovsen, og lad den nu småkoge ved svag varme i fem minutter. Kogningen fjerner smagen af mel, som ikke er så behagelig.
5. Smag persillesovsen til med salt samt friskkværnet peber.
6. Vend den friskhakkede persille i sovsen, og lad den småkoge et par minutter mere. Spar ikke på persillen.

Gode råd om persillesovs

Hvis sovsen bliver for tyk, kan du hurtigt piske den op med lidt mere vand eller mælk.

Persillesovs er elsket af de fleste, og bliver ofte serveret sammen med stegt flæsk eller halvtant rødgrønt.
<https://www.printfriendly.com/p/g/95BtTc>