



Ingredienser

2 dl hønsebouillon

1 dl madlavningsfløde

lys sovsejævner

ca. 1 spsk. Dijonsennep

salt

peber

hakket persille

Beskrivelse

Bring bouillon og fløde i kog. Lad det småkoge i 5 minutter. Jævn med lys sovsejævner til en passende konsistens. Smag til med Dijonsennep, salt og peber og vend persille i.

Velegnet til bøf med krydderurter, kylling m.m.