

inköpslistan.se

Av: Iréne

3 personer

Övrigt, Såser & röror

DILLSÅS (TILL FISK*

Ingredienser

2 msk vetemjöl
3,75 dl mjölk, standard
salt
vitpeppar
strösocker *(en nypa)*
dill *(klippt)*

Gör så här

Vispa ut mjölet i hälften av mjölken i en kastrull. Häll i resten. Koka upp. Låt koka på svag värme under omrörning 3 - 5 minuter. Krydda och tillsätt klippt dill. Smaka av.

Gott till stekt eller kokt torsk.