

Dillesaus; smaakmaker

perfecte

Dillesaus staat bekend als sausje bij de vis en dan meestal zalm. Maar wat mij betreft past dillesaus ook perfect bij gegrilde kip. Lekkere kipspiesjes met een romige saus.

En heb je nog wat verse dille over? Strooi dit lekker in je salade, over de aardappeltjes of maak mijn [tzatziki](#).

Bereidingstijd: < 10 minuten

Voor ongeveer 300-350 ml saus

Ingrediënten

- 20 gram boter of halvarine
- 20 gram bloem
- 250 ml bouillon (bij voorkeur kip)
- 100 ml kookroom light
- 3 eetlepels verse dille
- Peper en zout naar smaak

Bereiding dillesaus

1. Laat de boter op heel laag vuur in een pannetje smelten.
2. Voeg de bloem toe en roer dit door (met een houten of plastic lepel!)
3. Het wordt nu 1 grote bal.
4. Voeg beetje bij beetje de warme bouillon toe. In het begin moet je flinke roeren maar langzamerhand

verdwijnen de klontjes en krijg je een zachte saus.

5. Snij ondertussen de dille heel erg fijn.
6. Zodra je een gladde saus hebt, voeg je de kookroom en de dille toe.
7. Proef en voeg zo nodig nog wat extra peper en zout toe.