**Botersaus**

Nodig:

Minimaal 200 gram roomboter

30 gram bloem

400 ml water

peper

zout

citroensap

gedroogde peterselie

Bereiding:

Voor de saus smelt 1/3 deel van de boter, voeg de bloem toe en gaar al roerende. Voeg bij gedeelten tegelijk het water toe tot een gladde saus. Laat de saus 5 minuten zachtjes doorkoken. Indien er nog klontjes in zitten, even de staafmixer erdoorheen. Maak de saus op smaak met zout, peper en een 1 druppel citroensap. Neem de saus van het vuur en roer er vlug de overgebleven boter bij kleine klontjes tegelijk bij. Voeg er als allerlaatste een klein beetje gedroogde peterselie aan toe.

Indien je deze saus bij de asperges serveert, gebruik dan aspergevocht ipv water.