

Hvit saus med bunnjevning

Ingredienser

- 1½ ss margarin
- 2 ss hvetemel
- 4 dl lettmelk
- ½ ts salt
- muskat
- sitron

Redskaper

- desilitermål (dl)
- spiseskje (ss)
- teskje (ts)
- arbeidstallerken
- kjele
- ballongvisp

Oppskrift

1. Smelt 1½ ss margarin i en kjele.
2. Når smøret er ferdig smeltet, tilsetter du 2 ss hvetemel.
3. Rør godt slik at det ikke blir klumper. Pass på at du ikke har for sterk varme – mel kan svi seg, og da får du «brune flak i sausen».
4. Ta kjelen av plata og tilsett 1 dl lettmelk som røres gradvis inn for å unngå klumper.
5. Gi sausen et oppkok før du gradvis tilsetter resten av melken.
6. La sausen småkoke i ca. 5 minutter. Smak til med salt, revet muskat og saft fra en halv sitron.

Hvit saus passer til fiskeboller, fiskegrateng, lasagne og grønnsaker. Kan også fungere som base for pastasaus hvis du tilsetter ost og krydderurter.