

Hvit saus

Ingredienser:

- 5 ss olje
- 5 ss hvete/ glutenfritt mel
- 2 stk. gulrøtter
- 2 stk. stenger stangselleri
- 1 stk. løk
- 1 liter lettmeik
- 1 ts salt
- 1 ts pepper
- 1 ts muskatnøtt
- 1 ss grønnsaksbuljong

Fremgangsmåte:

- Skrell og hakk grønnsakene i små biter.
- Varm oljen i en gryte, ha i grønnsakene og surr til de er møre.
- Rør inn melet, spe med væsken og la småkode i 5-10 minutter.
- Bruk en stavmikser til å mose grønnsakene.
- Smak til med kraft og krydder