



Vaniljesaus

4 personer

Ingredienser :

- 2 dl lettmeik
- 1 eggeplomme
- ½ ts vaniljesukker
- 1 ts maisenna
- 1 ts natreen

Fremgangsmåte:

- Bland maisennaen med litt av melken.
- Bland i resten av melken sammen med vaniljesukkeret og natreen.
- Når det har kookt opp, kjøler du det litt ned. Så tar du litt av melkeblandingen og visper sammen med eggeplommene.
- Så blander du alt igjen og varmer det opp til det tykner. Det må ikke koke etter at eggeplommen er oppi!

Næringsberegning per pers:

40 kcal, 1.6g fett, 4g karbohydrater (3g sukker), 0g kostfiber, 2.5g protein, 0g salt.