



Denna "oäkta" vita sås med låg fetthalt är något av det enklaste man kan föreställa sig. Att göra den tar ca en kvart från start till slut och den är vit, tjock och ganska fantastisk! Såsen kan smakas av med olika kryddor, örter eller hackad schalottenlök beroende på vad den ska serveras till.

5 ½ dl lättmjölk

4 msk potatisflingor

2 msk potatismjöl

1,2 dl fettsnål kycklingbuljong

En nypa färskriven muskotnöt eller paprika
eller 2 msk finhackade kryddor, t.ex. dill, körvel eller persilja
eller finhackad schalottenlök.

Smakas av med salt och färskmald peppar

Ev. 1 ½ tsk osaltat smör

1. Värm upp 0,6 dl mjölk i en kastrull på medelvärme. Häll potatisflingorna i mjölken och vispa till en jämn massa. Tillsätt därefter 1,8 dl mjölk lite efterhand under konstant vispning.
2. Blanda potatismjölet och ytterligare 0,6 dl mjölk i en liten skål och vispa tills potatismjölet är upplöst. Häll detta i kastrullen och vispa noga.
3. Tillsätt därefter, lite åt gången, kycklingbuljongen och resten av mjölken under konstant vispning och på medelvärme så att såsen fortsätter att vara tjock.
4. Såsen kryddas med muskotnöt eller paprika, hackade kryddor eller schalottenlök samt salt och peppar. Tillsätt ev. smör och låt detta smälta i den varma såsen. Använd såsen som den är eller avkyld till rumstemperatur.