

Pepparrotssås

4 portioner

2-3 msk riven pepparrot

25 g smör

2 msk vetemjöl

2 dl mjölk

1 dl vispgrädde

1 msk senap

0,5 tsk salt

1 krm vitpeppar

Smält smöret i en kastrull. Vispa i mjölet och fräs under omrörning ca 1 minut.

Späd med mjölk och grädde, lite i taget under vispning.

Låt koka ca 4-5 minuter.

Späd med mjölk för lagom konsistens.

Smaka av med riven pepparrot, senap, salt och peppar.