

Lutris (tillagning se förpackning)

Kokt potatis och gröna ärtor

Vitsås:

120 gr smör

1,8 dl vetemjöl

2 lit mjölk

4 dl grädde

salt, vitpeppar, kryddpeppar

Smör att blanka såsen med

Smält smöret i en kastrull rör ner mjölet och tillsätt sedan mjölk och grädde

Låt såsen koka på svag värme ca 5 min, vispa då och då.

Smaksätt med salt, vitpeppar och kryddpeppar.

Rör ned smöret för att blanka såsen och mixa den strax före servering för att få den luftig