

## Slik laget jeg hvit saus

Dette trengte jeg:

2 ss smør

2 ss hvetemel

4 dl melk, evt. kraft

Salt

Hvit pepper



Dette gjorde jeg:

1. Smeltet smør i en kasserolle på middels varme.
2. Tilsatte mel og rørte det godt inn, slik at det ble en tykk og jevn masse. Lot det surre under omrøring i ca. 2 minutter.
3. Tok kasserollen av varmen og tilsatte litt melk om gangen mens jeg rørte godt med en ballongvisp.
4. Satte kasserollen tilbake på platen og kokte opp under omrøring. Lot sausen småkoke i ca. 5 minutter. Rørte av og til. Smakte til med salt og pepper.



Vurdering av arbeidet mitt:

Det var faktisk litt vanskelig å lage hvit saus. Første gangen jeg prøvde, brente jeg nemlig meljevningen og da smakte det ikke så godt av sausen og den fikk en brunlig farge. På andre forsøk gikk det mye bedre, men jeg oppdaget raskt at jeg måtte røre hele tiden for at sausen ikke skulle brenne seg. Det var også viktig å passe på å tilsette væsken litt etter litt for at sausen ikke skulle klumpe seg. Sausen jeg laget skulle brukes til fiskeboller, så derfor tilsatte jeg kraften fra fiskebollepakken i tillegg til melka.