



BØRN MED MÆLKEALLERGI

Giv dit barn en god hverdag

SAUCE TIL KARTOFLERNE

INGREDIENSER:

1 bouillonterning (Fx Knorr Oksebouillon)
3 dl vand
2 dl risdrik
Evt. kulør (til brun sauce)

Jævning:

Hvedemel + koldt vand
eller
Maizena Majsstivelse + koldt vand

Smages til med:

1 tsk. sukker (kan undlades)
Salt og evt. peber



SÅDAN GØR DU:

Kom vand og bouillonterning i en gryde og kog op.

Risdrik tilsættes og evt. kulør.

Lav en jævning af enten hvedemel eller majsstivelse. Du skal bruge ca. ½ dl mel og 2 dl koldt vand. Rystes godt sammen – majsstivelsen røres ud med en ske.

Når saucen koger, kommer du jævningen i lidt af gangen, mens du rører rundt. Konsistensen bestemmer du selv. Er den for tyk, kommer du lidt ekstra vand i (det kan også være vandet fra kartoflerne). Er den for tynd, skal der mere jævning i. Lad saucen koge op igen.

Til sidst smages saucen til og er klar til servering.