

OSTECREME

Opskriften giver ca. 2-3 dl ostecreme

Sådan gør I:

- 1.** Smelt smørret i en gryde og tilføj hvedemel. Pisk indtil melet er absorberet af smørret.
- 2.** Hæld mælk i lidt ad gangen og pisk over god varme. Det skal koge efter hver sjat mælk. Forestil jer, at sovsen skal kunne smøres ud på brød - så tyk skal den være! Kog sovsen godt igennem.
- 3.** Tilsæt ost, lad den smelte ind i sovsen, og smag til med salt og peber. Lad den køle lidt af, inden den spises.

Ingredienser:

30 g smør

30 g hvedemel

3 dl mælk

Salt

Peber

50-75 g ost (gerne blandet ost, fx mellemlagret ost, blå ost, parmesan og hvad der ellers kan gemme sig i køleskabet)

