**Potet- og gulrotstuing**

Dette er et nydelig tilbehør til for eksempel fiskekaker eller stekte pølser. Du kan også bruke andre grønnsaker om du ønsker.

**Du trenger**

(Til 4 personer)

4 potet

3 gulrot

1 god ss smør eller margarin

1 god ss hvetemel

3 dl melk

Muskat etter smak

Hvit pepper etter smak

Salt etter smak

**Slik gjør du**

Skrell og kutt opp potet og gulrot i mindre biter. Ca. Lik størrelse. Kok de møre i lettsaltet vann

Smelt smør i en kasserolle, rør inn hvetemel og spe med melk imens du rører godt. La sausen få småkoke i 5-6 minutter

Smak til med krydder

Tilsett de møre grønnsakene

Da er det bare å servere