**Broccolistuing**

Et kjempegodt tilbehør til både kjøtt og fisk det her. Prøv det til koteletter, kjøttkaker, fiskekaker eller lettsaltet torsk for eksempel.

**Du trenger**

(Til 4 personer)

1 broccoli

1 ss hvetemel

1 ss smør eller margarin

2 dl melk

Salt etter smak

Pepper etter smak

Muskat etter smak

**Slik gjør du**

Kutt opp broccoli i små buketter. Kokes møre i lettsaltet vann. Skal være tyggemotstand.

Smelt smør i en kasserolle, rør inn hvetemel og spe med melk. La sausen småkoke i 5 minutter. Skal være ganske tykk.

Smak til sausen med salt, pepper og muskat. Bland så inn broccoli.

Da er den klar for servering