Salatstuing

Dette er et skikkelig godt tilbehør til det meste av middager, som for eksempel kjøttkaker, kjøttpudding, fiskekaker etc etc. Og du kan bruke den salaten du har for hånd. En fin måte å få brukt opp litt salatrester på. Her bruker jeg isbergsalat.

**Du trenger**

*(til 4 personer)*

175 gram valgfri salat

1 ss hvetemel

1 ss smør eller margarin

2 dl melk

salt etter ønske

hvitpepper etter ønske

Revet muskat etter ønske

**Slik gjør du**

Smelt smør i en kasserolle. Rør inn hvetemel. Spe med melk i mens du rører godt.

La sausen småkoke i 5-6 minutter for å få ut melsmaken.

Smak til med krydder

Bland inn oppkuttet salat, og la den bli gjennomvarm

Dryss gjerne over litt persille før servering