

FISKEBOLLER I HVIT SAUS

- 2 ss smør
- 3 ss hvetemel
- 7 dl væske (2 dl fiskebollekraft og 5 dl melk)
- ½ ts salt
- ¼ ts pepper
- ½ ts muskat
- ¾ boks fiskeboller



Slik gjør du:

1. Smelt smøret i ei halvstor gryte og rør inn melet. Bruk håndvispen.
2. Hell oppi fiskebollekraft og melk.
3. Ha i salt, pepper og muskat.
4. La sausen småkoke på svak varme i ca 1 min, mens du rører.
5. Ta oppi fiskebollene, la de ligge i sausen i ca 10 min.
(De må være gjennomvarme, plata kan stå på 2 nå.)



2-3 poteter pr. person

2 revne gulrøttene pr. bord (eller kokte om du ønsker)

MUFFINS 20 stk. (Vi lager lyse og mørke)

- 2 egg
- 1 ½ dl sukker
- 50 g smør
- 1 ½ dl melk
- 2 ts vaniljesukker
- 2 ts bakepulver
- 3 ½ dl hvetemel



Slik gjør du:

1. Pisk eggedosis av egg og sukker i kjøkkenmaskinen, den skal være stivpisket.
2. Smelt smøret og hell dette oppi eggedosisen sammen med melka.
3. **Sikt** i hvetemel, vaniljesukker og bakepulver.
4. Bruk en slikkepott og rør alt lett slik at røra blir klumpfri.
5. Ta halvdelen av røra i en annen arbeidsbolle.
6. Den ene av røra tilsetter du 2 ts kakao. (Mørke muffins)
7. Sett muffinsformene på en steikeplate.
8. Fyll formene litt over **halvfulle** med røre.

Stekes på nederste rille på 200 grader i 10-12 min

Du kan ta melis på toppen av muffinsene hvis du ønsker 😊