



## Beskrivelse

Kom Hvid Mælkesauce, ketchup og salvie i en gryde. Bring blandingen i kog under omrøring. Kog saucen ved svag varme, stadig under omrøring, i ca. 2 min. Smag til med salt og peber.

## Ingredienser

½ liter Karoline's Hvid Mælkesauce

2 spsk. ketchup

1 tsk. tørret salvie

¼ tsk. salt

peber