**STUVEDE SPINAT MED RAMSLØG**

**Ingredienser**

25 g smør

2 spsk g mel

5 dl mælk

4 dl frosset, hakket spinat

En god håndfuld skyllet, hakket eller klippet ramsløg

Salt, peber

**Vejledning**

Smelt smørret i en gryde.

Tilsæt mel og røre med piskeris til du har en smørbolle.

Tilsæt mælk eller fløde lidt efter lidt mens du rører med piskeris til sovsen har den ønskede konsistens.

Tilsæt spinat og ramsløg.

Rør rundt med en træske.

Smag til med salt og peber.

Når spinaten er kollapset er retten klar.

Server med f.eks. frikadeller, medisterpølse eller laks, eller som en vegetarisk sovs til pasta.