

## KLASSISK VANILJSÅS

Härligt hemlagad vaniljsås gjord på äkta vanilj! Gott till paj, fruktsallad eller kladdkakan!

4 portioner

Ingredienser

1/2stvanillstänger

2 dlArla@ mjölk

3 dl Arla@ vispgrädde

2 st äggulor

2 msk strösocker

2 tsk potatismjöl

Gör så här:

Skär upp vaniljstången på längden och skrapa ner fröna i en kastrull. Lägg i vaniljstången. Tillsätt mjölk och 1 dl grädde. Koka upp. Dra kastrullen från plattan och låt stå 10-15 min. Ta upp vaniljstången. Vispa ner äggulor, socker och potatismjöl. Hetta upp såsen på medelvärme under omrörning tills den börjar tjockna. Häll upp såsen i en skål och vispa den kall. Vispa resten av grädden och rör ner den i den kalla vaniljsåsen.