

Bechamelsaus

Wat heb je nodig

40 gram boter
40 gram bloem
500 ml melk
¼ theelepel nootmuskaat
1 mespuntje zout
1 snufje peper



Doe de boter in een pan
Zet de pan op de kookplaat, op de laagste stand.
Laat de boter smelten, maar niet bruin worden.



Als de boter gesmolten is, de bloem erbij doen.
Roer dit met een houten lepel goed door elkaar.



Blijf roeren tot je een dik papje krijgt.
Laat dit deegpapje 2 minuten garen.
Blijf steeds roeren.



Schenk al roerend een klein beetje melk in de pan.
Roer dit door elkaar, tot de melk helemaal opgenomen is.
Schenk er weer een beetje melk bij en roer dit er weer door.



Schenk er weer een beetje melk bij en roer het er ook weer door.
Blijf dit herhalen tot je een gladde dikke saus hebt.
Giet dan al roerende de rest van de melk erbij.



Doe de nootmuskaat, de peper en het zout erbij en roer het er door.
Blijf roeren tot de saus kookt en zet de kookplaat uit.
Je kunt de saus zo gebruiken, bijvoorbeeld bij lasagne
Het is ook een basis voor andere sauzen, bijvoorbeeld kaassaus.
