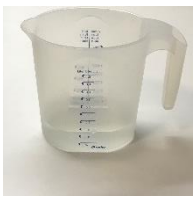


# Kaassaus

---

## Wat heb je nodig

25 gram boter  
25 gram bloem  
250 ml water of melk  
1 bouillontablet  
100 gram kaas



Meet het water af in een maatbeker.  
Zet de rasp op een bord.  
Rasp de kaas.

---



Doe de boter in een pan.  
Zet de pan op de kookplaat, op de laagste stand.  
Smelt de boter, ze mag niet bruin worden.

---



Doe de bloem bij de gesmolten boter.  
Roer dit met een houten lepel, goed door elkaar.  
Laat het al roerend 1 minuut garen.

---



Schenk al roerend een klein beetje water in de pan.  
Roer dit door elkaar, tot het water er door geroerd is.  
Schenk er weer een beetje water bij en roer dit weer door.  
Blijf dit herhalen tot je een gladde dikke saus hebt.

---



Giet al roerende de rest van het water erbij.  
Blijf roeren tot de saus kookt.  
Laat de saus 10 minuten zachtjes koken, af en toe roeren.

---



Verkruimel de bouillontablet en doe hem in de pan.  
Blijf roeren tot de bouillontablet opgelost is.  
Doe de kaas bij de saus in de pan en roer het goed door elkaar.  
Zet de kookplaat uit en dien de saus gelijk op.

---