



## Bechamelsaus

*De klassieke witte basissaus van boter, bloem en melk. Onmisbaar voor lasagne, gegratineerde witloof of een croque monsieur.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>5'</b>	<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Saus</b>

### Ingrediënten

50 g boter  
50 g bloem  
500 ml volle melk  
Snufje versgeraspte nootmuskaat  
Zout  
Witte peper

### Bereidingswijze

- 1.** Smelt de boter op een zacht vuur in een steelpan, zonder ze te laten kleuren.
- 2.** Voeg in één keer de bloem toe en roer met een houten lepel gedurende 2 minuten tot een gladde roux. Blijf roeren zodat de bloemsmaak verdwijnt.
- 3.** Neem de pan even van het vuur en giet er een scheutje koude melk bij. Roer met een garde tot een gladde massa.
- 4.** Zet de pan terug op een zacht vuur en voeg de rest van de melk beetje bij beetje toe, telkens goed doorroeren met de garde zodat er geen klontjes ontstaan.
- 5.** Laat de saus al roerend 5 tot 8 minuten zachtjes doorkoken tot ze mooi bindt en van de wanden van de pan loslaat.
- 6.** Kruid met een snuifje versgeraspte nootmuskaat, zout en witte peper. Proef en pas de kruiding aan. Gebruik de saus meteen warm.

**Tip**

Ontstaan er toch klontjes, haal de pan dan van het vuur en klop de saus krachtig door met de garde. Zo nodig zeef je de saus door een fijne puntzeef.

**Lekker met**

Gebruik als basis voor lasagne, gegratineerde witloof, kroketten of een croque monsieur.