



Bechamelsaus

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
5'	15'	4	Saus

Ingrediënten

50 g boter
50 g bloem
500 ml volle melk
Snuifje 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.