



Mornaysaus

Een rijke kaassaus op basis van bechamel, verrijkt met gruyère en eierdooier. Onmisbaar bij gegratineerde witloof, vis of pasta.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	15'	4	Saus

Ingrediënten

- 40 gr boter
- 40 gr bloem
- 500 ml volle melk
- 80 gr geraspte gruyère
- 30 gr geraspte parmezaan
- 1 eierdooier
- 1 snuifje nootmuskaat
- zout
- versgemalen witte peper

Bereidingswijze

- 1.** Smelt de boter in een pan op een zacht vuur en roer de bloem erdoor tot een gladde roux. Laat 2 minuten garen zonder kleuren.
- 2.** Giet de warme melk er beetje bij beetje bij, telkens stevig roerend met een garde tot je een gladde bechamel krijgt.
- 3.** Laat de bechamel 8 à 10 minuten zachtjes doorkoken tot ze indikt, regelmatig roerend.
- 4.** Haal de pan van het vuur en roer de geraspte gruyère en parmezaan erdoor tot de kaas volledig gesmolten is.
- 5.** Klop de eierdooier los en roer die snel door de licht afgekoelde saus, zodat de dooier niet schift.
- 6.** Kruid met zout, witte peper en nootmuskaat. De saus moet dik en glanzend zijn.

Tip

Laat de saus niet meer koken nadat de eierdooier erin zit, anders schift ze.

Lekker met

Gegratineerde witloof met hesp, vis of macaroni