



Mornaysaus

*Een rijke kaassaus op basis van bechamel, verrijkt met gruyère, parmezaan en eierdooier.
Onmisbaar bij gegratineerde witloof met hesp, 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. Verwarm de melk in een apart steelpannetje tot ze net niet kookt. Zet apart.
2. Smelt de boter in een ruime pan op een zacht vuur. Voeg de bloem in één keer toe en roer stevig met een houten lepel tot een gladde roux. Laat de roux 2 minuten garen op een zacht vuur zonder te kleuren.
3. Giet de warme melk er scheutje per scheutje bij, telkens stevig roerend met een garde zodat er geen klonters ontstaan. Voeg pas nieuw melk toe als de vorige hoeveelheid volledig is opgenomen.
4. Breng de bechamel al roerend aan de kook en laat ze vervolgens 8 tot 10 minuten zachtjes pruttelen op een laag vuur, regelmatig roerend, tot ze mooi indikt.
5. Haal de pan van het vuur. Roer de geraspte gruyère en parmezaan door de saus tot de kaas volledig gesmolten is.
6. Laat de saus een halve minuut licht afkoelen. Klop de eierdooier los in een apart kommetje en roer die snel door de saus. Zorg dat de saus niet meer kookt, anders schift de dooier.
7. Kruid af met zout, witte peper en nootmuskaat. De afgewerkte saus moet dik, glad en glanzend zijn.

Tip

Laat de saus nooit meer koken nadat de eierdooier erin is geroerd, anders schift ze. Werk de saus pas op het laatste moment af met de dooier, vlak voor het gebruik.

Lekker met

Gegratineerde witloof met hesp, vis of macaroni