



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	Sauzen

Ingrediënten

50 g boter
50 g bloem
500 ml volle melk
Snuifje nootmuskaat
Zout
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 2 minuten tot een gladde roux. Blijf roeren zodat er geen bloemsmak achterblijft.
3. Giet er beetje bij beetje de melk bij, telkens goed doorroeren met een garde zodat er geen klontjes ontstaan.
4. Laat de saus al roerend 5 tot 8 minuten zachtjes doorkoken tot ze mooi bindt.
5. Kruid met een snuifje nootmuskaat, zout en peper. Proef en dien warm op.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)