



## 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  
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.