

Bechamelsaus

 Bereiden in: kookpan

 Voorbereiding: 0 min.

 Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 50 g boter
- 50 g bloem
- 500 ml melk
- Zout en peper naar smaak
- Een snufje nootmuskaat (optioneel)

Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Bechamelsaus

Bereiding

- 1 Smelt de boter: Zet de pan op middelhoog vuur en smelt de boter. Zorg ervoor dat de boter niet bruin wordt.
- 2 Voeg de bloem toe: Voeg de bloem toe aan de gesmolten boter en roer goed door met een garde. Dit mengsel heet een roux. Blijf roeren gedurende ongeveer 2 minuten om de bloem te laten garen.
- 3 Voeg de melk toe: Giet langzaam de melk erbij terwijl je blijft roeren. Dit voorkomt klontjes. Blijf roeren tot het mengsel begint in te dikken.
- 4 Temperatuur controleren: Gebruik de thermometer om de temperatuur van de saus te controleren. Je wilt dat de saus ongeveer 85°C bereikt. Dit is de temperatuur waarbij de saus goed indikt en de bloem volledig gaar is.
- 5 Kruiden: Zodra de saus de juiste temperatuur heeft bereikt, haal je deze van het vuur. Breng op smaak met zout, peper en eventueel een snuffe nootmuskaat.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten