



Bechamelsaus



Bereiden in: kookpan

Vorbereiding: 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 snufje nootmuskaat.



Image not found

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



**Voor meer recepten ga naar:**

**[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)**