

# Bechamelsaus

**Gerechten:** Saus

**Categorieën:** Basisbereiding

## Ingrediënten

Boter

bloem

volle melk

zout, peper en nootmuskaat

Voor een "normale sausdikte" reken je ongeveer 25 gram boter en 30 gram bloem per halve liter melk. Naargelang het gerecht waarvoor je deze saus wilt gebruiken heb je soms een wat lichtere en soms een wat steviger gebonden saus hebben. Pas de hoeveelheden boter en bloem aan voor het doel van de saus.

## Bereiding

Maak een roux van boter en bloem en laat die voldoende drogen op een laag vuurtje terwijl je regelmatig omroert. De roux moet wit van kleur worden en licht nootachtig ruiken. Dit doen we om de rauwe bloemsmak weg te werken.

Voeg nu terwijl je goed roert met een garde beetje bij beetje de koude melk toe en laat zachtjes koken. Zorg dat je de gewenste binding bekomt en breng op smaak.