

Gegratineerde broodjes



Gerechten: Bijgerecht, Snack

Categorieën: Brood, oven

Ingrediënten

Stokbrood

boter

bloem

volle melk

zout, cayennepeper, nootmuskaat

geraspte pittige kaas

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 melk toe om een dikke bechamelsaus te maken. De saus moet echt dik zijn en laat al roerend met een garde wel een minuut zachtjes doorkoken.

Van het vuur weg roer je er 3/4 van de kaas doorheen en breng je het op smaak met zout, cayennepeper en nootmuskaat.

Brood, in vierkante plakjes gesneden, sneetjes stokbrood of halve harde broodjes, besmeren met deze dikke kaassaus en bestrooien met de resterende kaas.

Op een bakplaat met bakpapier schikken en gratineren onder ovengrill bij 200 graden.

Notities

Deze gegratineerde broodjes kun je gebruiken als snack of als bijgerecht bij allerlei hoofdgerechten of soepen.

Foto's

