

Béchamelsaus

Thermomix: +/- 12 minuten

Ingrediënten:

40 g melkerijboter
40 g bloem
500 g Melk
½ koffielepel zout
2 snuifjes witte peper
2 snuifjes nootmuskaat

Bereiding:

De boter in de mengbeker brengen en laten smelten.
Stel in: 3 min. / 100°C / stand 1.

De bloem toevoegen en roeren tot een roux.
Stel in: 3 min. / 100°C / stand 1.

De overige ingrediënten toevoegen en garen.
Stel in: 6 min. / 90°C / stand 4.

Mornaysaus:

Is een Béchamel met geraspte of gemalen Gruyere, Emmentaler of parmezaan.
Doe 200 gr kaas bij 1 liter hete béchamel. En meng tot gesmolten. Zet wel de verwarming af.

