



Overige

## **Bechamelsaus**

**Voor 6 personen.**

### **Ingrediënten**

700 milliliters melk  
40 gram bloem  
30 gram boter  
1 eierdooier  
snuifje nootmuskaat

### **Bereidingswijze**

Smelt de boter. Roer de bloem erbij met een garde en roerbak enkele minuten. Giet er beetje bij beetje en al roerend de melk bij tot de saus begint in te dikken.

Zet het vuur uit, roer er de eierdooier door en kruid met nootmuskaat, peper en zout.

