



Bijgerechten

Rosbiefcroissants met kaassaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 croissants
1 eetlepel granaatappel (pitjes)
4 plakjes rosbief
waterkers (vers)

Voor de kaassaus

400 milliliters melk (koud)
25 gram kaas (geraspt)
1/2 citroen (het sap)
15 gram boter
20 gram bloem
nootmuskaat
peper
zout

Bereidingswijze

Smelt de boter in een kookpot, voeg de bloem toe en maak een roux. De roux is klaar als hij naar koekjes ruikt.

Voeg de melk geleidelijk toe terwijl je blijft roeren met een garde.

Wanneer je een gladde bechamelsaus krijgt, voeg je de kaas geleidelijk al roerend toe.

TIP: haal de kookpot van het vuur zodat de saus niet kan aanbranden.

Zodra de kaas gesmolten is, breng je de saus op smaak met het citroensap, nootmuskaat, peper en zout.

Snijd de croissants open en beleg ze met een laagje kaassaus en een plakje rosbief. Werk de croissant af met waterkers, granaatappelpitjes en een paar extra druppels kaassaus.

