**Bechamelsaus/kaassaus**

Nodig:

25 gram boter

25 gram bloem

300 ml melk

Zout

Peper

Nootmuskaat in geval van bechamelsaus

Kaas voor kaassaus (mozarella/oude kaas/gruyere)

Bereiding:

Begin met het smelten van de boter in een steelpan, doe dit op een matig vuurtje. Laat de boter niet bruin worden. Wanneer de boter goed is gesmolten voeg je de bloem toe, roer dit goed door elkaar. Laat dit mengsel circa 30 seconden even sudderen voordat je de melk toevoegt. Voeg nu de melk toe en zet het vuur wat hoger. Blijf goed roeren tot het geheel goed bindt. Breng eventueel op smaak met wat zout en peper. Tip: de bechamelsaus is de perfecte basis voor een heerlijke kaassaus. Voeg wanneer het geheel begint te binden geraspte kaas toe tot deze een lekkere kaassmaak heeft. De saus is klaar wanneer de kaas goed is gesmolten en deze lekker van smaak is. Ook hier is het van belang dat je goed blijft roeren!