**Kaassaus**

Benodigdheden:

25 gram ongezouten roomboter

25 gram bloem

300 ml (halfvolle) melk

50 gram geraspte kaas (belegen)

Bereiding:

Smelt de boter, voeg de bloem toe en gaar deze enkele minuten. Haal van het vuur en roer er rustig de melk doorheen zodat de roux niet klontert. Zet terug op het vuur en warm op. Voeg daarna de kaas toe en roer door totdat deze gesmolten is.