

### Ingrediënten

- 30 gr boter - 1 tl fijngehakte sjalotje - 1 fijngehakte selderiesteel - 30 gr bloem - 1/4 l melk - 1 takje tijm - 1 laurierblad - vers gemalen nootmuskaat - peper/zout

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Multi-cultureel  
**Smaak:** Neutraal  
**Soort\_gerecht:** Saus/dressing  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Bechamelsaus

Bechamelsaus is 1 van de meest gebruikte sauzen in de keuken.

### Bereidingswijze

Smelt de boter in een pan met dikke bodem, voeg het sjalotje toe en laat het doorzichtig worden, laat dan de selderie meesudder tot alle vocht verdampt is. Roer de bloem erdoor en laat hem 2 minuten zweten. Neem de pan van het vuur, laat de roux iets afkoelen en roer er dan hete bouillon door, vervolgens scheutje voor scheutje de hete melk. Doe de kruiden in de saus en laat hem 20 minuten zachtjes doorkoken. Ga steeds met de spatel over de pan om aanbranding te voorkomen. Als de saus te dik wordt dan kunt u een beetje bouillon of melk toe voegen. Zeef de saus door een trechervormige zeef. Kook dan de saus nog heel even op, breng hem dan op smaak met peper/zout of nootmuskaat. Laat op de oppervlakte een klontje boter smelten en strijk het met een kartonnetje uit om velvorming te voorkomen.