**Roux en bechamelsaus**

vloeiende bloem
melk

**boter**
**nootmuskaat**
**peper en zout**

### **Roux**

Laat boter smelten in een kookpannetje en voeg er een gelijke hoeveelheid vloeiende bloem aan toe.

Meng goed en laat de roux een minuutje bakken om de bloemsmaak eruit te halen.

De roux is nu klaar voor gebruik. Maar het heeft de voorkeur om die toch eerst te laten afkoelen.

### **Bechamelsaus**

Verwarm de roux en voeg er met kleine hoeveelheden tegelijk al roerend melk bij. je zal merken dat er een zeer dikke pap ontstaat, die dunner wordt naargelang meer vocht toegevoegd wordt. Je kan dus perfect de gewenste dikte van de saus bepalen. Laat een paar minuten zacht koken.

Bechamelsaus wordt nooit zo opgediend. Het is de basis van meer complexe sausen bij vis, vlees of wild. Vaak ook gebruikt als toplaag bij ovenschotels zoals lasagne of moussaka.

In functie van de eindbestemming kan je de melk vervangen door alle soorten bouillon, room of zure room.

### **Sausen met een bechamel als basis**

eieren
gruyère
parmezaan

**tomatenpuree**
**cayennepeper**
**paprikapoeder**

#### **mousselinebechamel**

Meng af het vuur losgeklopte eidooiers en stijfgeklopte eiwitten door de saus. Reken op 1 ei per 50 gr gebruikte boter.

#### **mornaysaus**

Meng geraspte kaas zoals gruyère of parmezaan door de bechamel.

#### **auroresaus**

Meng tomatenpuree door de saus en een mespuntje cayenne of paprikapoeder.