

BECHAMELSAUS



Vorbereiding : 5 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 9 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 1 PORTIE

- 500 ml melk op kamertemperatuur - 50 gram boter op kamertemperatuur - 50 gram bloem - 15 gram aardappelzetmeel - zout en peper - nootmuskaat

1. Doe alle ingrediënten in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 9 minuten/snelheid 4/95 °C.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016