MORNAY-SAUS



Voorbereiding : 5 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 10 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4/6 PERSONEN

- 50 gram gezouten boter - 50 gram bloem - 300 ml melk - 30 gram geraspte emmentaler - of maasdammer - 30 gram geraspte comté of gruyère - zout en peper

1. Doe de boter, bloem en melk in de rvs-kom. Voeg zout en peper naar smaak toe en stel het EXPERT-programma in op 10 minuten/snelheid 10/80 °C.

2. Druk ongeveer 1 minuut voor het einde van het programma op Stop, voeg de twee geraspte kaassoorten toe en schakel het programma weer in door op Auto te drukken.

Cook Expert ■

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