

# Bechamelsaus

**Bechamelsaus** is een supersimpele saus die net iets extra's geeft aan je ovenschotel.

In de Griekse keuken gebruiken we deze saus o.a. voor over de moussaka en pastitio.

## Ingrediënten

- 100 gram boter
- 100 gram bloem
- 1 ltr halfvolle melk

## Bereiding

Laat op laag vuur de boter smelten (mag niet bruin worden), roer regelmatig met een houten (of plastic) lepel. Doe de bloem erbij en blijf roeren voor ong. 2 minuten.

(de bloem moet gaar worden om de bloemsmaak kwijt te raken) Het mengsel gaat "ploppen", dus blijf erbij staan en roer regelmatig. Voeg vervolgens telkens een scheut melk erbij en weer roeren (zelf gebruik ik op een gegeven moment een garde, dit roert net even wat makkelijker).

Als alle melk is toegevoegd moet de saus een lekkere dikte hebben; qua dikte zit het tussen een halfvolle en griekse yoghurt in. Is de saus nog te dik, voeg dan wat extra melk toe.

Laat de saus nog 5 minuten op een laag vuur koken (blijf wel regelmatig roeren zodat t niet aancoekt).

Nu is de saus klaar om over de moussaka of pastitio te gieten.

Omdat we in de griekse keuken (maar ook in de meeste nederlandse gerechten) over de bechamelsaus nog wat geraspte kaas doen, is het niet nodig om zout toe te voegen.