

Recept Bechamelsaus: algemeen

Recept

_____ stuks	4 personen	grondstof	bijzonderheden
	50 gram	boter of margarine	
	60 gram	bloem	
	50 gram	ui	gesnipperd
	600 cc	melk	

Werkwijze

Vorbereidende werkzaamheden

- Vul je werkvoorbereidingsformulier in.
- Stel eventueel de apparatuur in.
- Maak je werkplek gereed.



Mise-en-place

- Verzamel je grondstoffen en geef ze de bewerking die in de kolom bijzonderheden staat aangegeven.
- Smelt de margarine en laat deze uitbruisen.
- Fruit de ui in de boter of margarine.
- Haal de pan van het vuur en voeg de bloem toe.
- Spatel de bloem door de boter en verwarm de roux enkele minuten.
- Laat de roux afkoelen.
- Laat de melk aan de kook komen.
- Voeg de helft van de hete melk bij de koude roux en roer het geheel tot een klontvrije saus.
- Voeg de rest van de melk toe en laat de saus al roerende aan de kook komen.
- Laat de saus 10 minuten zachtjes doorkoken en passeer de saus door een puntzeef.

Afwerking/serveren

Roomsaus: (sauce à la crème) meng ½ dl room met de bechamelsaus en breng de saus op smaak met peper en zout.

Kerriesaus: (sauce au cari) in plaats van ui neem je 50 gram mirepoix, 8 gram kerriepoeder en ½ knoflookteentje. Breng de saus op smaak met peper en zout.

Kaassaus: (sauce à la Mornay) roet 75 gram oude kaas door de bechamelsaus en breng de saus op smaak met peper en zout.

- Bewaar sausen afgedekt in de bain-marie.
- Of koel de saus snel terug tot keukentemperatuur en zet hem daarna, afgedekt, in de koelkast.

Tip: De dikte van de saus hangt af van het gerecht waarbij de saus wordt gebruikt. Kijk in onderstaand schema.

Soort saus:	Hoeveelheid bloem in grammen per liter saus:
Saus die bij een gerecht wordt geserveerd.	60 gram bloem/50 gram boter (sausdikte lijkt op dunne yoghurt)
Saus die door een groente wordt gemengd: - Groente die geen vocht afstaat - Groente die vocht afstaat	Stevige saus: - 80 gram bloem/65 gram boter - 120 gram bloem/100 gram boter
Gratineersaus of saus die over ene groente wordt geschept.	Dikke saus: 100 gram bloem/85 gram boter

Afrondende werkzaamheden

- Laat je gerecht(en) beoordelen.
- Ruim je werkplek op.
- Verzorg de keuken.