



Het virtuele Restaurant

Béchamelsauce

	<p><u>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</u></p>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
<p>30 gr boter 2 eetlepels bloem 1 dl. warme melk zout, peper room</p>	<p>Smelt de boter op een laag vuur. Roer de bloem er door en maak deze gaar, voeg dan langzaam al roerend de melk toe tot de gewenste dikte. Maak de saus op smaak met het zout en de peper. Voeg als laatste de room toe.</p>



- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Éénpans gerechten](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)



[Bakkerijmuseum](#)
[Baby kookboek](#)
[Bureau voor de voeding](#)
[Heel Holland bakt](#)



[Callebaut](#)
[Chocoloco](#)
[Martinez chocolade](#)
[Femke en Sander](#)
[PaTESSerie](#)