



Bechamel - kastike

Aineet: 50 g Voita
40 g Vehnäjauhoa
450 ml Maitoa kuumana
riipaus Valkopippuria
0,25 tl Suolaa
0,25 tl Muskottia jauhettuna

Valmistus: Sulata voi paksupohjaisessa pannussa, lisää jauhot. Keitä n. 1 min. Älä ruskista. Kaada joukkoon kuuma maito ja sekoita voimakkaasti. Lisää loppu maito vähitellen ja jatka sekoittamista kunnes kastike on tasaisen kiinteää. Lisää suola, pippuri ja muskotti. Anna hautua vielä pari minuuttia. Kastike sopii mainiosti mm. lasagne-kastikkeeksi. N. 600 ml.

www.superkokki.com