

Ingrediënten en Recept

40 g boter + 80 g bloem	5 min / Vacoma / std 2
+ 700 g melk	10 min / 100°C / std 4
+ 100 g room	1 min / 100°C / std 4
+ 200 g geraspte kaas	2 min / 100°C / std 4
Voeg eventueel nog melk of room toe.	
+ peper, zout, nootmuskaat en citroen	

Look toevoegen samen met de boter

Bij de melk

Julienne mengeling

Mengeling voor kreeft, schelp- en schaaldieren

½ visbouillonblokje

Bron 14/10/2013 Pure bechamel

<http://thermogezondwelzijn.be/gambas-a-l-americaine-124.html>

Pagina evenwel niet meer actief.

Bron 27/05/2019 Visbechamel

Martine Lycke

Fotos

