Roux

Wat heb je nodig

40 gram boter
40 gram bloem

Doe de boter in een pan.
Zet de pan op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de laagste stand.

Laat de boter smelten.
De boter mag niet bruin worden.

Doe de bloem erbij als de boter gesmolten is.

Roer de bloem door de gesmolten boter.
Doe dit met een houten lepel.

Je krijgt nu een dik papje.
Blijf steeds roeren.

Laat dit deegpapje nog 2 minuten garen.
Steeds blijven roeren.
Nu heb je een basis voor verschillende sauzen.
Zoals bijvoorbeeld: kaassaus, bechamelsaus of botersaus.