



---

## Basis Saus

---

Voor 1 persoon

Bereidingstijd: 4 minuten

---



### Ingrediënten

- 10 gram boter
- 10 gram bloem
- peper
- zout

Voor bechamelsaus:  
± 125 ml melk

---

### Algemeen

*Roux* is een mengsel van boter en bloem in gelijke hoeveelheid. Het is de basis voor sauzen en verschillende soorten soepen.

Er bestaan in het algemeen drie soorten: blanke, blonde en bruine roux, afhankelijk van welke kleur de uiteindelijke gebonden vloeistof moet hebben. Het verschil is gelegen in het al of niet laten bruinen van de boter. Een lichtgekleurde roux wordt dus blond genoemd, als het botermengsel door langere en/of sterkere verhitting donkerder van kleur wordt, spreekt men van een bruine roux.

Roux is ideaal om vloeistof te binden. Om 1 liter vloeistof te binden heeft men ongeveer 90 gram roux nodig. En zo maak je dus een saus of een soep door de roux aan te lengen met bijvoorbeeld melk, braadvocht of bouillon. Als er slechts weinig vocht wordt toegevoegd, blijft de saus dik, dan heb je ragout. Roux met melk maakt *bechamelsaus*.

---

### Bereiding Roux

Verwarm de boter langzaam, liefst in een pan met een dikke bodem.

Voeg de bloem toe en roer tot er geen klontjes meer zijn. Verwarm dit 2 a 3 minuten waardoor de bloem smaak minder wordt. Blijf ondertussen regelmatig doorroeren met een houten lepel. Peper en zout toevoegen naar smaak.

En Klaar is Kees

---

### Bechamelsaus

Voeg al roerend de melk toe aan de roux. Eerst wordt het geheel erg dik. Blijf al roerend melk toevoegen tot de saus de gewenste dikte heeft.

---