



Thermomix bechamelsaus

Ingrediënten

- 120 gr bloem
- 80 gr boter
- 1 liter melk
- snuitje gemalen nootmuskaat
- peper en zout

Instructies

- Breng alle ingrediënten in de kom
- 12 min/90 graden/snelheid 4
- Afkruiden met wat zout, peper en nootmuskaat.

