

GEURIGE GROOTMAAT KAASSOUS



GEURIGE GROOTMAAT KASSOUS

Maak 1,6 liter. Vries hierdie kaassous in porsies van 250 ml en gebruik dit om vinnige aandetes soos gebakte lasagne of macaroni-en-kaas te maak.

110 ml botter

75 m koekmeel

1 liter melk

'n raspertjie neutmuskaat

sout en gemaalde swartpeper

500 ml gerasperde cheddarkaas

90 ml Dijon-mosterd

hand vol Italiaanse pietersielie, gekap

Smelt die botter in 'n middelslagkastrol oor matige hitte.

Roer die meel vir 1 min. by – moenie dat dit verkleur nie.

Giet die melk geleidelik by en roer deurentyd tot glad en dik.

Roer die neut-muskaat by en geur na smaak.

Prut liggies vir 3 min.

Haal van die hitte af en meng die kaas, mosterd en pietersielie by.

Vries in porsies van 250 ml (1 koppie) in sakkies of bakkies.

Resep geplaas deur Eileen Willis