



DETTA RECEPT FINNS FÖRPROGRAMMERAT. SE PROGRAM 1.



Béchamel sås

Ingredienser för 1 liter:

SMÖR	100 GR	PEPPAR	1 GR
MJÖL	100 GR	MUSKOT	1 GR
MJÖLK	1 LITER		
SALT	5 GR		

	Ingredienser	Vikt	Aktion	 Temperatur °C	 Varvtal v/m	 Tid minuter	Lock	Övrigt
1	Smör	100 gr	Tillsätt	115	200	2	Stängt	Smält smöret
2	Mjöl	100 gr	Tillsätt	120	200	5	Stängt	
3	Mjölk Salt Peppar Muskot	1 L 5 gr 1 gr 1 gr	Tillsätt	 100°C	500	15	Stängt	Tillsätt försiktigt



KÖKSMÄSTARENS TIPS

För att undvika att såsen får en mjölig smak är alla steg viktiga att följa.