



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 4 maiskolven
- zout
- 30 gram boter
- 25 gram bloem
- 2 1/2 dl melk
- 5 tot 6 eetlepels koksroom
- mespuntje nootmuskaat
- zout
- peper uit de molen

Bereiden

Was de maiskolven, kook ze gaar in zoveel water dat ze half onder staan. Voeg na 10 minuten koken wat zout toe en laat de mais in nog 10 -15 minuten gaar worden. Smelt ondertussen de boter, voeg de bloem toe en laat het mengsel al roerende warm worden. Giet de melk erbij en roer tot een glad gebonden saus ontstaat. Voeg daarna de koks room toe met een beetje nootmuskaat en zout en peper naar smaak.