



De rijke gelschietter **Louis de Béchameil** kocht voor zichzelf de titel 'Markies van Nointel' én de functie van Maître de Hôtel aan het hof van Lodewijk XIV (hij werd zo de opperceremoniemeester, een baan waarvoor alleen vooraanstaande personen in aanmerking kwamen). Er bestaan verschillende versies over het ontstaan en het recept van de saus. Ik heb ooit deze opgetekend. Eén van zijn sous-chefs maakte een fluweelzachte saus en noemde deze naar zijn chef, met een klein naamfoutje: **Sauce Béchamel**.



Voor een lekkere Béchamelsaus;

- boter
- 1 fijngehakt sjalotje
- 30 gram bloem
- 1/4 liter hete (kalfs- of runderbouillon)
- 1/4 liter hete melk

Bereiding

In 40 gram boter 1 fijngehakt sjalotje fruiten, maar niet laten kleuren. Er 30 gram bloem bijroeren, 1 minuut laten bakken en in delen de kalfs- of runderbouillon en de hete melk toevoegen. Het vocht steeds laten opnemen en de saus daarna steeds even koken, op smaak brengen met zout, peper en wat nootmuskaat en op een vlamverdeler 5 minuten laten pruttelen. Tot slot de saus zeven en in een mooie schaal opdienen.

Bron: Yvonne

