

Состав:

80 г сливочного масла

2 стакана молока

50 г муки

1 щепотка молотого мускатного ореха

соль

черный молотый перец – по вкусу

Рецепт соуса Бешамель:

Для приготовления соуса в небольшой кастрюльке растопить на среднем огне сливочное масло, после чего, помешивая масло, понемногу добавить к нему муку и тщательно перемешать.

Продолжая помешивать соус, добавить в него молоко (желательно тонкой струйкой во избежание образования комочков*). После чего добавить в соус соль, щепотку мускатного ореха, можно добавить черный молотый перец по вкусу.

Соус Бешамель необходимо непрерывно помешивать, не снимая с огня, до тех пор, пока он не загустеет.

Если вам все-таки не удалось избежать образования комочков, то лучше всего использовать миксер, чтобы исправить ситуацию.

Приятного аппетита!