



## Zelfgemaakte romige kaassaus van Goudse kaas



Deze kaassaus kun je overal bij eten!

Of je nu nacho's gaat eten, loaded fries, broccoli of bloemkool, deze saus is een alleskunner. Ook heerlijk om te gebruiken als een kaasdip.

### Ingrediënten

- 20 gram ongezouten roomboter
- 20 patentbloem
- 400 ml volle melk
- 76 gram biologische jonge Goudse kaas
- 76 gram biologische belegen Goudse kaas
- naar behoefte: zout, peper & nootmuskaat of bijvoorbeeld chilivlokken

### Bereidingswijze

- 1: Rasp de jonge en belegen kaas alvast zodat je deze klaar hebt staan voor je saus. Wij hebben hier 150 gram gebruikt.
- 2: De basis van een goede kaassaus begint bij de roux. De roux zorgt ervoor dat je een mooie gebonden saus krijgt.
- 3: Smelt 20 gram boter in een steelpan op laag vuur tot deze gesmolten is. Vervolgens doe je de 20 gram bloem bij de gesmolten boter en roer dit goed samen.
- 4: Schenk hierna stap voor stap steeds een beetje melk bij de roux, ondertussen roerend tot je een gladde saus hebt.
- 5: Neem de pan van de hittebron af en voeg hier in kleine stappen de geraspte kaas aan toe. Blijf steeds een klein beetje toevoegen tot de kaas volledig gesmolten is en het een mooie kazige saus is geworden.
- 6: Breng de saus op smaak met een snufje zout, peper en bijvoorbeeld nootmuskaat als je hem bij de groente serveert. Hier hebben we chilivlokken toegevoegd en hem bij een tortillataart met nacho's geserveerd.