



Zelfgemaakte romige kaassaus van Goudse kaas



Ingrediënten

- 20 gram ongezouten roomboter
- 20 gram patentbloem
- 400 milliliter volle melk
- 80 gram Henri Willig Biologische Jonge Goudse Kaas
- 80 gram Henri Willig Biologische Belegen Goudse Kaas
- Peper en zout
- Smaakmaker zoals nootmuskaat of chili vlokken

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.

Bereidingswijze

- 1: Rasp de jonge en belegen kaas alvast zodat je deze klaar hebt staan voor je saus.
- 2: De basis van een goede kaassaus begint bij de roux, want deze zorgt ervoor dat je een mooie gebonden saus krijgt. 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.
- 3: Schenk hierna stap voor stap steeds een beetje melk bij de roux, ondertussen roerend tot je een gladde saus hebt.
- 4: 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.
- 5: 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.

Hoe voorkom ik dat mijn kaassaus klontert of schift?

Kaas smelt het beste op **lage temperatuur**. Verwarm je saus dus rustig en voeg de geraspte kaas beetje bij beetje toe. Roer voortdurend en vermijd koken, want dan kan de saus gaan schiften of klonten. Gebruik bij voorkeur een kaas die goed smelt, zoals jonge Goudse kaas. Een scheutje melk of room kan helpen de saus mooi glad te houden.

Seveer- en variatietips

- **Voeg extra pit toe** door mosterd, knoflook of uienpoeder toe te voegen.
- **Maak de kaassaus fris** door een vleugje citroensap of verse kruiden zoals bieslook toe te voegen.
- **Gebruik de kaassaus als pastasaus**, de kaassaus is bijvoorbeeld perfect voor mac & cheese.