

ホワイトソース

洋 ソース

材料

| | |
|--------|-------|
| 牛乳 | 250cc |
| 無塩バター | 25g |
| 薄力粉 | 25g |
| 塩・こしょう | 少々 |



作り方

1. 薄力粉は、ふるっておく。
2. 鍋にバターを入れ弱火で溶かし、バターが溶けたら火を止めて薄力粉を加え、滑らかになるまで木べらで混ぜる。
3. 再び火をつけ弱火で牛乳を少しずつ加えながら混ぜ合わせる。
4. 全体がなじんだら、塩・こしょうで味をととのえる。

- メモ
- ・冷凍保存できる。
 - ・ベシャメルソースともいう。

| | |
|--------|-----|
| 所要時間 | 30分 |
| 主な調理器具 | 鍋 |

★<http://cookingforest.net/>★