

BEIXAMEL



INGREDIENTS: *(Per 4 persones)*

- 1 litre de llet
- 90 gr. de mantega
- 90 gr. de farina
- Sal, pebre i nou moscada



ELABORACIÓ:

1. Bullir la llet amb la nou moscada, la sal i el pebre.
2. Fer un "roux" amb la mantega i la farina.
3. Afegir la llet i cuinar 10 minuts sense parar de remenar.
4. Colar amb un colador xinès, nomes si es necessari.