



Zelfgemaakte romige kaassaus van Goudse kaas



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

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.