Bechamelsoße (große Portion)

ZUTATEN

100 g Margarine (Thea)

100 g Mehl

¼ l Milch

ZUBEREITUNG

Mehl in zerlassener Thea anlaufen lassen.

Milch aufgießen, salzen, gut verkochen und überkühlen lassen.

© 2-Bechamel-Gross.docx