



Zelfgemaakte kruidenboter

Zachte kruidenboter met ajuin, peterselie en look, vers gemaakt en zonder toevoegingen. Heerlijk op een snee brood of als begeleider bij gegrild vlees en gebakken aardappelen.

VOORBEREIDING

15'

PORTIES

6

CATEGORIE

Basisrecepten

Ingrediënten

- 75 gr zachte boter
- 8 gr ajuin, heel fijn gehakt
- 6 gr verse platte peterselie, fijn gehakt
- 3 gr look, fijn gehakt
- 1 kl verse bieslook, fijn gesneden
- 1 mespuntje zout
- versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 kl citroensap

Bereidingswijze

- 1.** Haal de boter minstens 30 minuten voor de bereiding uit de koelkast zodat ze zacht wordt op kamertemperatuur. Ze mag niet smelten.
- 2.** Hak de ajuin, peterselie, look en bieslook zo fijn mogelijk.
- 3.** Doe de zachte boter in een kom en voeg de gehakte kruiden toe. Meng alles goed door elkaar met een vork of spatel.
- 4.** Voeg het citroensap, een mespuntje zout en versgemalen zwarte peper toe. Proef en breng verder op smaak.
- 5.** Schep de kruidenboter op een vel voedselveilige folie of bakpapier en rol op tot een strak worstje. Draai de uiteinden dicht.
- 6.** Leg het worstje minstens 1 uur in de koelkast om op te stijven.
- 7.** Snijd de kruidenboter in schijfjes vlak voor het serveren.

Tip

Hak de ajuin en look zo fijn mogelijk. Zo bijt je nergens op een grof stukje en verdeelt de smaak zich gelijkmatig door de boter. De boter houdt tot een week in de koelkast of kan ingevroren worden tot drie maanden.

Lekker met

Gegrild vlees, stokbrood of gebakken aardappelen