

Kruidenboter

Ingrediënten:

- pakje roomboter
- 1 á 2 tenen knoflook
- verse peterselie
- verse bieslook
- zout en peper

Bereiding:

- Zorg dat de roomboter goed op kamertemperatuur is.
- Pers de knoflook fijn.
- Snij een flinke hoeveelheid peterselie en bieslook fijn, afhankelijk van je smaak.
- Doe alle ingrediënten in een kom en roer met een mixer goed romig.
- Maak tijdens het roeren op smaak met zout en peper.
- Doe het mengsel in een leuk schaalkje.
- Je kan het een dag van te voren maken zodat de smaken goed in elkaar

overlopen. Dek het dan af met folie en zet het in de koelkast.

- Haal het wel op tijd uit de koelkast zodat het zacht is als je het gaat gebruiken.

