

Verse kruidenboter / fresh herb butter



Boodschappenlijstje

250 gram boter, kamertemperatuur
3 eetlepels verse platte peterselie, fijngehakt
3 eetlepels verse bieslook, fijngehakt
1 theelepel citroensap
1 teentje knoflook, geperst
snufje fijn zeezout
optioneel: stokbroodjes of toast

Zo maak je verse kruidenboter

Hak de kruiden heel fijn en pers de knoflook.
Pers een theelepel citroensap en doe het bij de kruiden.

Roer of mix het kruidenmengsel door de zachte boter.
Doe de boter in een schoon schaaltje en dek het af.

Zet het schaaltje een halve dag in de ijskast, dan kunnen de smaken blenden.

Neem de kruidenboter een half uurtje voor je het wil eten uit de ijskast, dan is het goed smeerbaar

Verse kruidenboter / fresh herb butter



Shopping List

250g butter, room temperature
3 tablespoons fresh flat-leaf parsley, finely chopped
3 tablespoons fresh chives, finely chopped
1 teaspoon lemon juice
1 clove garlic, pressed
A pinch of fine sea salt

Optional: small baguettes or toast

How to make fresh herb butter

Finely chop the herbs and crush the garlic.
Squeeze a teaspoon of lemon juice and add it to the herbs.

Stir or mix the herb mixture into the softened butter.
Place the butter in a clean bowl and cover.

Refrigerate the bowl for half a day to allow the flavors to blend.

Remove the herb butter from the refrigerator half an hour before serving to ensure it is easy spreadable