

Zo maak je een boterlam / How to make a lamb of butter

Wat heb je nodig?

Een beukenhouten vorm voor boterlammetjes

water

zout

boter

Zo maak je een boterlammetje

Leg de houten vorm voor gebruik een half uur in zout water en spoel af.

Droog daarna goed af en vul beide helften met koude, niet te harde boter.

Druk de boter goed aan en druk beide helften stevig tegen elkaar.

Vul de bodem op, druk de boter stevig aan en strijk de bovenkant mooi glad.

Laat het lam in de vorm in de koelkast opstijven.

Verwijder voorzichtig één helft van de vorm.

Wip met de punt van een mes het boterlam los uit de andere helft.

Maak oogjes met peperkorrels, kruidnagelen of krenten,

Oortjes kun je van bijvoorbeeld peterselie maken.

Laat het beukenhouten vormpje na gebruik 'aan de lucht' drogen.

Gebruiksaanwijzing: Dille & Kamille

Zo maak je een boterlam / How to make a lamb of butter

What do you need?

A beechwood mold for butter lambs

salt

butter

How to make a butter lamb

Place the wooden mold in salt water for a few hours before using it.

Then dry it thoroughly and press the halves firmly together.

Fill the mold with cold, but not too hard, butter and press the butter in firmly.

Smoothen the top and let the lamb set in the refrigerator.

Remove one half of the mold and use the tip of a knife to carefully separate the butter lamb from the other half.

Make eyes with peppercorns, cloves or currants, if you like.

You can make ears from parsley, for example.

Let the beechwood mould 'air' dry after use.

Instructions for use: Dill & Chamomile