

BLOEMENBOTER

Oost-Indische kers kruidenboter

Benodigheden

- 1 pakje roomboter
- 1 flinke bos Oost-Indische kers
- 1 flinke bos bladeren van Oost-Indische kers
- Peterselie
- Bieslook
- 2 tenen knoflook
- peper en zout

Tijd

10 minuten

Aan de slag

Stap 1: Haal de boter op tijd uit de koelkast zodat deze goed zacht is.

Stap 2: Spoel de blaadjes en bloemen af met water en laat ze uitlekken op keukenpapier. Verwijder de bloemblaadjes uit de knoppen en hak dit met de blaadjes grof.

Stap 3: Hak de peterselie en bieslook klein.

Stap 4: Doe de zachte boter in de mengkom en pers de tenen knoflook erboven uit en roer de kruiden, blaadjes en bloemen door de boter.

Stap 5: Tot slot maak je de boter op smaak met flink wat peper en zout.

Stap 6: Nu kan je de boter op de huishoudfolie leggen (verdeeld in 2 of meer porties), er rolletjes van maken. Leg 1 rol in de koelkast voor direct gebruik en vries de rest in.

