

Benodigdheden

250 gram roomboter
op kamertemperatuur
50 gram verse daslook
1 teentje knoflook
peper en zout

Tijd

15 minuten

DASLOOK

Zelfgemaakte daslookboter

Aan de slag

Stap 1: Hak de daslook met een koksmes fijn. Dit hoeft niet super fijn, want het is wel lekker de stukjes daslook herkenbaar terug te vinden.

Stap 2: Doe de roomboter in een plastic mengkom en mix deze met handmixer goed door elkaar tot deze mooi luchtig is.

Stap 3: Voeg vervolgens de daslook toe en meng goed door elkaar.

Stap 4: Pers de knoflook met een knoflookpers uit en voeg toe.

Stap 5: Breng de boter op smaak met peper en zout.

Stap 6: Pak een stuk plastic folie. Schep hier de daslook boter op en modelleer de boter een beetje tot een rol.

Rol vervolgens het plastic folie strak op en draai dicht aan de uiteinden.

Stap 7: Zorg dat de daslook boter een mooie ronde vorm heeft voordat je hem in de koelkast legt.

Stap 8: Laat minimaal 3 uur in de koelkast opstijven.

Stap 9: Snijd vlak voordat je de boter wilt serveren plakjes van de daslook boter rol met een super scherp mes.

Bron: Aantafelbijanna

