

ROZEMARIJN

Rozemarijn-zeezoutboter

Benodigdheden

- 250 gram ongezouten roomboter
- 4 takjes verse rozemarijn
- 1 teen knoflook
- 1 theelepel grof zeezout

Extra

- Bakpapier
- Handmixer
- Knoflookpers

Tijd

20 minuten - 1 uur wachten

Aan de slag

Stap 1: Klop de roomboter met een handmixer in 5 min. op de middelste stand luchtig.

Stap 2: Ris de naaldjes van de Rozemarijn en snijd fijn. Pers de knoflook met een knoflookpers.

Meng met een spatel de rozemarijn en knoflook met het zeezout door de opgeklopte boter. Breng op smaak met zwarte peper.

Stap 3: Leg daarna de boter in het midden van een stuk bakpapier. Rol het eromheen en draai de uiteinden in tegengestelde richting dicht, zodat je een worstje krijgt.

Stap 4: Laat de boter minimaal 1 uur opstijven in de koelkast.

TIP! Lekker bij kip uit de oven met geroosterde of gebakken aardappelen.

