

RECEPT MET
INGREDIËNTEN
UIT ONZE
WINKELS

KRUIDENBOTER

INGREDIËNTEN

- ONGEZOUTEN BOTER
- KNOFLOOK
- SJALOT
- PETERSELIE
- ROZEMARIJN
- BIESLOOK
- CITROEN
- ZOUT
- PEPER

- 1** Neem een grote klont (250 gram) Aubeloise ongezoeten boter en laat tot kamertemperatuur komen.
- 2** Snijd 2 teentjes knoflook fijn
- 3** Snijd een halve sjalot fijn
- 4** Snijd wat verse kruiden (peterselie, bieslook rozemarijn) fijn
- 5** Voeg een kleine theelepel citroen zeste toe
- 6** Voeg zout en peper toe naar smaak
- 7** Mix alles goed al leg de kruidenboter in de ijskast zodat het terug een stevige boter wordt
- 8** Serveer bij je gerechten!

**HET
SEI
ZOEN**

ALLES WAT NU
LEKKER IS

Smakelijk!