



Zelfgemaakte kruidenboter in Meggle-stijl

Zachte kruidenboter met ajuin, peterselie en look, precies zoals de klassieke potjes uit de winkel maar dan vers en zonder toevoegingen. Heerlijk op brood of bij een stukje gegrild vlees.

VOORBEREIDING

15'

PORTIES

6

CATEGORIE

Basisrecepten

Ingrediënten

75 gr zachte boter
8 gr ajuin, heel fijn gehakt
6 gr verse peterselie, fijngehakt
3 gr look, fijngehakt
enkele mespuntjes bieslook

snuifje zout
zwarte peper
een drupje citroensap
heel klein kneepje maizetmeel (optioneel)

Bereidingswijze

1. Laat de boter op kamertemperatuur zacht worden, maar niet smelten.
2. Meng de fijngehakte ajuin, peterselie, look en bieslook door de boter.
3. Breng op smaak met een snuifje zout, wat zwarte peper en een drupje citroensap. Voeg de kruiden geleidelijk toe en proef tussendoor bij.
4. Is de boter te los, roer er dan een heel klein kneepje maizetmeel door voor wat meer structuur.
5. Rol de kruidenboter op in vetvrij papier of folie tot een worstje en laat minstens 1 uur opstijven in de koelkast.
6. Snijd in schijfjes voor je serveert.

Tip

Hak de ajuin en look echt heel fijn, zo bijt je nergens op een grof stukje en verdeelt de smaak zich mooi door de boter.

Lekker met

Gegrild vlees, stokbrood of gebakken aardappelen