



Zelfgemaakte boter

Verse boter maken uit room is verrassend eenvoudig en levert een romige, volle smaak op die geen enkele winkelboter evenaart. Een basisrecept om zelf mee aan de slag te gaan.

VOORBEREIDING

10'

PORTIES

8

CATEGORIE

Basisrecepten

Ingrediënten

500 ml verse volle room (liefst niet-gepasteuriseerd)

koud water

zout naar smaak (optioneel)

Bereidingswijze

1. Doe de room in een ruime kom of de kom van een keukenmixer.
2. Klop de room op middelhoge tot hoge snelheid door tot hij voorbij het stadium van slagroom gaat en begint te schiften; dit duurt ongeveer 5 tot 10 minuten. Je ziet de vaste botervlokken zich

scheiden van de vloeibare karnemelk.

- 3.** Giet het geheel door een zeef en vang de karnemelk op; die kan je bewaren voor in pannenkoeken of om te drinken.
- 4.** Was de boterklomp onder koud water en kneed hem tot het water helder blijft; zo verwijder je de melkresten en blijft de boter langer houdbaar.
- 5.** Pers met een lepel of boterspaan zoveel mogelijk vocht uit de boter.
- 6.** Meng er naar smaak wat zout door en bewaar de boter in de koelkast.

Tip

Goed uitwassen en het vocht eruit kneden is essentieel: achtergebleven karnemelk laat de boter sneller ranzig worden.

Lekker met

Op vers brood of om mee te koken en te bakken