



# De Kookjuf

## Kruidenboter

### Ingrediënten

1 pakje ongezouten roomboter  
20 gram peterselie  
zout  
versgemalen peper  
5 teentjes knoflook

### Bereiding

1. Ontvel de knoflook en pers de teentjes boven een kom
2. Haal de blaadjes van de takjes peterselie (de takjes gebruik je niet) en hak ze fijn
3. Meng het pakje roomboter met de kruiden en de knoflook, met de hand kneden werkt het beste
4. Breng op smaak met zout en versgemalen peper.
5. Laat een paar uurtjes op smaak komen

## PLUKBROOD

Neem een opbakstokbrood of ciabatta. Snijd deze kruislings in tot halverwege.  
Vul de inkepingen met kruidenboter en bak ongeveer 8 minuten in een oven op 200 graden.