



# De Kookjuf

## Kruidenboter met dragon

### Ingrediënten

- 250 g ongezouten roomboter
- 20 g dragon
- 1 tl Franse mosterd
- 1/4 tl zout
- 4 slagen zwarte peper

### Materialen

- keukenpapier
- mengkom
- schaaltjes
- koksmes
- aardappelschilmes
- snijplank
- lepel
- maatlepels

### Bereiding

1. Zorg ervoor dat je de roomboter zeker een uur voordat je gaat beginnen, uit de koelkast is gehaald en op kamertemperatuur is
2. Was de dragon, verwijder de stelen. De steeltjes worden niet gebruikt. Snijd de blaadjes van de dragon wat kleiner en hak ze dan fijn met je koksmes. Bewaar een klein takje als garnering. Zet de dragon klaar in een schaalpje
3. Doe de roomboter in de mengkom, voeg de gehakte dragon toe en de mosterd
4. Doe het zout erbij en 4 slagen van de pepermolen
5. Proef!
6. Kruid bij naar smaak, die de kruidenboter in een leuk schaalpje en garneer met het takje dragon