



De Kookjuf

Kruidenboter met dille

Ingrediënten

- 250 g ongezouten roomboter
- 20 g dille
- 1 citroen (liefst biologisch)
- 1/4 tl zout
- 4 slagen zwarte peper

Materialen

- keukenpapier
- mengkom
- schaaltjes
- koksmes
- aardappelschilmes
- snijplank
- lepel
- fijne rasp
- 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 dille, verwijder de stelen. De steeltjes worden niet gebruikt. Snijd de blaadjes van de dille wat kleiner en hak ze dan fijn met je koksmes. Bewaar een klein takje als garnering. Zet de dille klaar in een schaalpje
3. Was de citroen goed af en rasp de gele schil van de citroen af. Ongeveer de helft van een citroen: je hebt nu ongeveer een kleine theelepel rasp. Doe de rasp in een schaalpje
4. Snijd de citroen doormidden en pers en halve citroen boven een schaalpje uit. Je hebt ongeveer een theelepel sap nodig
5. Doe de roomboter in de mengkom, voeg de gehakte dille toe, het citroensap en de rasp
6. Doe het zout erbij en 4 slagen van de pepermolen
7. Proef!
8. Kruid bij naar smaak, die de kruidenboter in een leuk schaalpje en garneer met het takje dille