



De Kookjuf

Kruidenboter (basis) met peterselie en knoflook

Ingrediënten

- 250 g ongezouten roomboter
- 20 g peterselie
- 5 teentjes knoflook
- 1/4 tl zout
- 4 slagen zwarte peper

Materialen

- keukenpapier
- mengkom
- schaaltjes
- koksmes
- aardappelschilmes
- snijplank
- lepel
- knoflookpers
- 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. Haal de schilletjes van de teentjes knoflook, pers de teentjes uit en doe ze in een schaalpje
3. Was de peterselie, verwijder de stelen. De steeltjes gebruik je niet, dus gebruik die voor in de bouillon of kieper ze in de vuilnisbak. Snijd de blaadjes van de peterselie wat kleiner en hak ze dan fijn. Bewaar een klein takje als garnering. Zet de peterselie klaar in een schaalpje
4. Doe de roomboter in de mengkom, voeg de geperste knoflook toe en de gehakte peterselie
5. Doe het zout erbij en 4 slagen van de pepermolen
6. Proef!
7. Kruid bij naar smaak, die de kruidenboter in een leuk schaalpje en garneer met het takje peterselie