



ZWARTE KNOFLOOK BOTER

INGREDIËNTEN

- 125 g ongezouten of gezouten roomboter
- 2-4 teentjes zwarte knoflook
- zout en peper
- citroen
- evt. zoutflakes ter garnering
- evt. 1-2 el verse of gedroogde tuinkruiden (denk oregano of basilicum, peterselie)

En verder

- keukenmachine of messenbakje van de staafmixer
- plasticfolie

Bereidingstijd:

Vorbereiden: 5 minuten

Bereiden: 5 minuten

BEREIDING

Laat de roomboter goed zacht worden. Het beste haal je hem een halve dag tevoren uit de koelkast. Pel de knoflookteentjes als dat nodig is (je kunt ze ook gepeld kopen).

Gebruik je een keukenmachine doe dan de boter met een drupje citroensap in de kom met vliederspatel en laat deze draaien tot de boter luchtig en licht van kleur is.

Heb je geen keukenmachine of staafmixer met messenbakje? Dan kun je dit ook prima met de hand maken, geen enkel probleem! Klop de boter met een drupje citroensap tot hij luchtig en licht van kleur is. Dit kan misschien ook met een mixer.

Voor de zachte knoflookboter

Maak een half uurtje voor het serveren, de boter gaat niet meer de koelkast in en zo kunnen de smaken goed intrekken.

Snijd de knoflook in stukjes, snijd verse tuinkruiden fijn en rasp wat van de citroenschil. Laat draaien tot alles gemengd is. Draai de knoflook niet helemaal fijn, het is wel leuk als je nog wat zwarte stukjes ziet. Proef even, misschien wil je nog wat knoflook toevoegen. Breng op smaak met zout en peper en een kneepje citroensap.

Voor de gekoelde knoflookboter (plakjes)

De donkere knoflook is gemengd met een keukenmachine, hier heb ik ook de kruiden en citroenrasp achterwege gelaten. De keukenmachine heb ik langer laten draaien, waardoor de knoflook fijner gemalen wordt en de boter donker kleurt.

Leg een vel plasticfolie op het aanrecht en verdeel de knoflookboter er over in een dikke worst. Rol het plasticfolie er zo strak mogelijk omheen. Pak de uiteinden van de folie vlak bij de boter en draai de uiteinden in tegengestelde richting van elkaar, net alsof je een snoepje in papier wikkelt. Op deze manier rol je de boter strak in een rolletje, zodat je er na het koelen mooi plakjes van kunt snijden.