


SMAAK MAKERS

BOTER

Ansjovis-citroen boter

 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g boter
- 2 el citroensap
- 4 ansjovisfilets (gehakt)
- 1 handje peterselie (fijngehakt)


ZO MAAK JE HET:

1. Meng de boter met het citroensap, de ansjovis en peterselie.
2. Breng op smaak met grof zeezout en peper.

TIP: Lekker met stokbrood.



Basilicumboter

 5 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 30 g verse basilicum
- 1 teentje knoflook
- 25 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 2 el olijfolie extra vierge
- 150 g zachte boter

MATERIAAL: keukenmachine


ZO MAAK JE HET:

1. Hak het basilicum met de knoflook fijn in de keukenmachine en meng er de Parmezaanse kaas, olijfolie en boter door.
2. Breng de basilicumboter op smaak met zout en peper.
3. Doe de boter over in een schaalje.
4. Laat de boter minstens een uur staan, zodat de smaak zich kan ontwikkelen.

TIP: Lekker bij geroosterd vlees van de barbecue en natuurlijk op een stukje stokbrood of ciabatta.



Basilicum-knoflook boter

 15 minuten + 2 uur

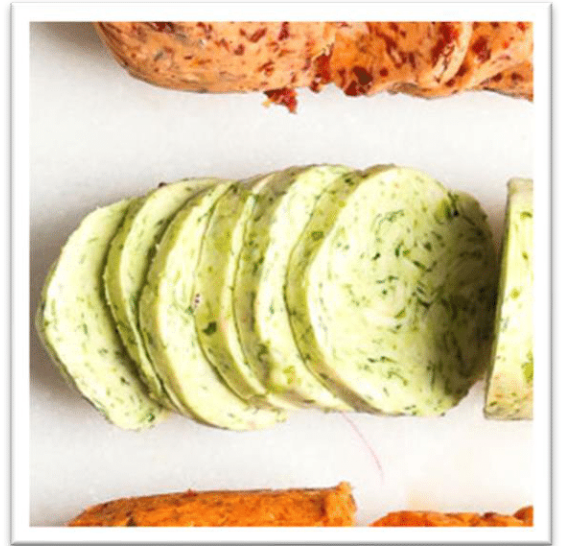
DIT HEB JE NODIG:

- 250 g zachte roomboter
- 15 g basilicum
- 1 teentje knoflook
- ¼ tl zeezout

MATERIAAL: vijzel, plasticfolie of bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Pel de teen knoflook en doe hem samen met het zeezout in een vijzel.
2. Stamp dit totdat je een soort knoflookpasta krijgt.
3. Voeg nu de basilicum in gedeeltes toe en stamp ook dit helemaal fijn.
4. Herhaal dit totdat alle basilicum in de vijzel zit.
5. Voeg dit aan de roomboter toe en roer het goed door met een vork.
6. Schep de boter op een stuk plasticfolie en maak er een rolletje van.
7. Bewaar het tot gebruik in de vriezer of koelkast.



Chocoladeboter met peper

 15 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g gezouten boter (zacht)
- 1 t cacaopoeder (gezeefd)
- 25 g pure chocolade (geraspt)
- 1 tl peperkorrels (gekneusd)

MATERIAAL: keukenmachine, vershoudfolie


ZO MAAK JE HET:

1. Roer de boter in een keukenmachine glad met de cacao, chocolade en peperkorrels.
2. Schep de boter op een groot stuk vershoudfolie en draai tot een grote rol.
3. Laat in de koelkast op smaak komen.

TIP: Gebruik ongezouten boter en voeg grof zeezout toe voor een lekkere bite.



Chocoladeboter

 15 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g ongezouten boter (zacht)
- 1 tl cacaopoeder (gezeefd)
- 25 g pure chocolade (geraspt)
- 2 el poedersuiker


MATERIAAL: keukenmachine of staafmixer, vershoudfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Roer de boter in een keukenmachine glad met de cacao, chocolade en de poedersuiker.
2. Schep de boter op een groot stuk vershoudfolie en draai tot een grote rol.
3. Laat in de koelkast op smaak komen.



Citroenboter

 15 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g gezouten boter (zacht)
- ½ citroen, rasp en sap
- 1 mespunt kurkuma of kerriepoeder
- 1 tl verse tijm (alleen de blaadjes)

MATERIAAL: vershoudfolie

ZO MAAK JE HET:


1. Roer de boter in een keukenmachine glad met citroenrasp en -sap, de kurkuma en tijmblaadjes.
2. Breng op smaak met (witte) peper.
3. Schep de boter op een groot stuk vershoudfolie en draai tot een grote rol.
4. Laat in de koelkast op smaak komen.

TIP: Snijd plakken van de boterrol en serveer bij een gebakken biefstuk.

TIP: Gebruik ongezouten boter en voeg grof zeezout toe voor een lekkere bite.



Dragon-knoflook boter

 5 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g boter
- 1 teentje knoflook, uitgeperst
- 1 bosje dragon, fijngeknipt

MATERIAAL: vershoudfolie


ZO MAAK JE HET:

1. Laat de boter bij kamertemperatuur zacht worden door hem met een lepel door te roeren.
2. Voeg als de boter romig is het geblancheerde en vervolgens romig geroerde teentje knoflook en de fijngeknipte dragon toe.
3. Maak een rol van de boter, wikkel hem in vershoudfolie en bewaar hem in de koelkast.

TIP: Snijd plakken van de boterrol en serveer bij een gebakken biefstuk.



Franse kruidenboter

 15 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g boter (kamertemperatuur)
- 1 bosje bieslook (fijngesneden)
- 1 bosje platte peterselie (fijngehakt)
- 2 teentjes knoflook (fijngehakt)
- 1 el citroensap

MATERIAAL: keukenmachine, vershoudfolie


ZO MAAK JE HET:

1. Meng de bieslook, peterselie, knoflook, citroensap, (zee)zout en peper door de boter.
2. Verpak de boter in vershoudfolie en draai deze dicht tot een worstvorm.
3. Leg de kruidenboter in de koelkast of diepvries.

TIP: Snijd plakken van de boterrol en serveer bij een gebakken biefstuk of gestoomde groenten



Frisse citrus-kruiden boter

 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g roomboter (ongezouten)
- 1 citroen (biologisch)
- ½ limoen
- 2 g verse bieslook
- 3 g verse krul peterselie

MATERIAAL: vershoudfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Zorg dat de roomboter op kamertemperatuur is, deze is dan makkelijk te mengen.
2. Pak de roomboter en snijd in vierkantjes van 2 centimeter bij 2 centimeter in leg een groot bakje.
3. Vervolgens hak je de bieslook en peterselie fijn.
4. Was de citrusvruchten en rasp vervolgens de limoen en citroen, voeg de rasp toe aan de roomboter en meng het geheel met een vork.
5. Voeg wat druppels van de limoen en citroen toe.
6. Breng vervolgens op smaak met wat peper!

TIP: Vergeet niet dat de citroenrasp ook smaak versterkt dus zout heb je (eigenlijk) niet nodig.

TIP: Doe de kruidenboter op het vershoudfolie. Rol om zodat het een langwerpige en ronde staaf wordt. Zorg ervoor dat de buitenkant dicht zit en leg minimaal een uur in de vriezer.

TIP: Snijd plakken van de boterrol en serveer bij een mandje stokbrood, of om je vis/vlees in te bakken of te serveren op een mals gebakken biefstuk!



Gerookte knoflook-citroen boter

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g gezouten roomboter
- 1 citroen
- 2 gerookte knoflook teentjes
- handje verse bieslook
- handje krul of platte peterselie

MATERIAAL: keukenmachine of staafmixer, vershoudfolie



ZO MAAK JE HET:

1. Zorg dat de boter op kamertemperatuur is, deze is dan makkelijk te mengen.
2. Vervolgens hak je de bieslook, peterselie en gerookte knoflook fijn.
3. Was de citroen en rasp vervolgens de citroen, voeg de rasp toe aan de roomboter, een eetlepel citroensap en meng het geheel met een vork of een mixer.
4. Het is belangrijk dat je even goed blijft doorroeren dan trekken de smaken er het beste in.
5. Breng vervolgens op smaak met wat peper.

TIP: Vergeet niet dat de citroenrasp ook smaak versterkt dus zout heb je (eigenlijk) niet nodig.

TIP: Doe de kruidenboter op het vershoudfolie. Rol om zodat het een langwerpige en ronde staaf wordt. Zorg ervoor dat de buitenkant dicht zit en leg minimaal een uur in de vriezer.

TIP: Snijd plakken van de boterrol en serveer bij een mandje stokbrood, of om je vis/vlees in te bakken of te serveren op een mals gebakken biefstuk!

TIP: Gebruik ongezouten boter en voeg grof zeezout toe voor een lekkere bite.

Gerookte paprika-citroen boter

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 150 gram gezouten roomboter
- ½ citroenrasp
- 1 tl citroensap
- 1 el gerookte paprikapoeder

MATERIAAL: keukenmachine of staafmixer, vershoudfolie

ZO MAAK JE HET:


1. Zorg dat de boter op kamertemperatuur is, deze is dan makkelijk te mengen.
2. Dan kan je het mengen met de gerookte paprikapoeder, citroenrasp en citroensap.
3. Zorg ervoor dat de boter wel goed gemengd is anders is de structuur minder lekker!
4. Breng nog op smaak met een beetje peper.

TIP: Snijd plakken van de boterrol en serveer bij een gebakken biefstuk.

TIP: Gebruik ongezouten boter en voeg grof zeezout toe voor een lekkere bite.



Kaneelboter

 5 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g zachte roomboter
- 60 g poedersuiker
- 4 el kaneelpoeder

MATERIAAL: vershoudfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de boter met de poedersuiker en de kaneel.
2. Leg de boter in een schaalje en dek af met huishoudfolie.
3. Leg de boter minimaal 1 uur in de koelkast zodat ze hard wordt.
4. De boter is klaar voor gebruik.
5. Bewaar afgedekt in de koelkast.



Koriander boter

🕒 5 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g boter
- 1 bosje koriander, fijngehakt
- 2 tl paprikapoeder of piment d'Espelette

MATERIAAL: vershoudfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Laat de boter bij kamertemperatuur zacht worden door hem met een lepel door te roeren.
2. Voeg als de boter romig is de koriander en wat paprikapoeder of piment toe.
3. Maak een rol van de boter, wikkel hem in vershoudfolie en bewaar hem in de koelkast.

TIP: Snijd plakken van de boterrol en serveer bij een gebakken biefstuk.



Verse kruidenboter

🕒 15 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g gezouten boter
- 1 bosje peterselie (fijngehakt)
- 1 bosje bieslook (fijngehakt)
- 1 bosje kervel (fijngehakt)
- 2 teentjes knoflook (geperst)

MATERIAAL: keukenmachine, vershoudfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Roer de boter in een keukenmachine glad met de peterselie, bieslook, kervel en knoflook.
2. Breng op smaak met peper.
3. Schep de boter op een groot stuk vershoudfolie en draai tot een grote rol.
4. Laat in de koelkast op smaak komen.

TIP: Snijd plakken van de boterrol en serveer bij een gebakken biefstuk.

TIP: Gebruik ongezouten boter en voeg grof zeezout toe voor een lekkere bite.



Mexicaanse kruidenboter

🕒 15 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g ongezouten boter
- 2 el Mexicaanse kruidenmix (zakje), of meer naar smaak

MATERIAAL: keukenmachine, vershoudfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de kruiden door de boter.
2. Verpak de boter in vershoudfolie en draai deze dicht tot een worstvorm.
3. Leg de kruidenboter in de koelkast of diepvries.

TIP: Snijd plakken van de boterrol en smeer lekker op een stukje stokbrood.

TIP: De meeste kruidenmelanges zijn al voorzien van zout, die hoeft je dus niet extra toe te voegen.



Peterselie-citroen boter

🕒 5 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

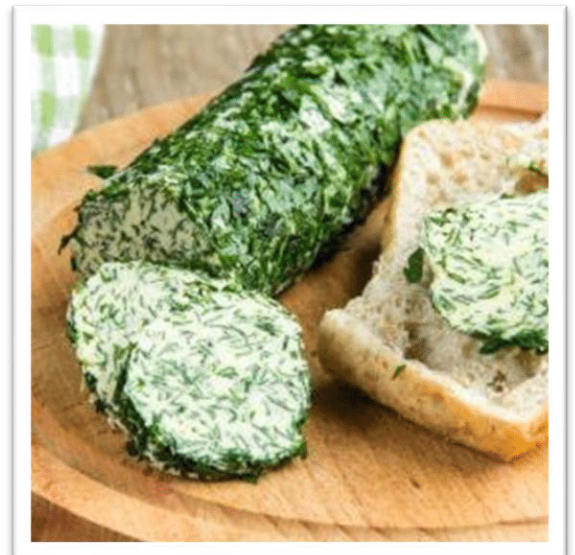
- 200 g boter
- ½ bosje platte peterselie, fijngeknipt
- ½ citroen, sap of rasp

MATERIAAL: vershoudfolie, vetvrij papier.

ZO MAAK JE HET:

1. Laat de boter bij kamertemperatuur zacht worden door hem met een lepel door te roeren.
2. Voeg als de boter romig is de peterselie en een scheutje citroensap of wat geraspte citroenschil toe.
3. Maak een rol van de boter, wikkel hem in vershoudfolie en bewaar hem in de koelkast.
4. Haal uit de koelkast als deze voldoende is opgesteven en rol door fijngehakte peterselie.
5. Maak nu een nieuwe rol in vetvrij papier.

TIP: Snijd plakken van de boterrol en serveer bij een gebakken biefstuk.



Pittige paprika boter

🕒 10 minuten + 2 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g zachte roomboter
- 1 el paprikapasta
- 2 el jalapeño plakjes uit pot
- ¼ tl zeezout

ZO MAAK JE HET:

1. Hak de jalapeño's in kleine stukjes.
2. Roer deze samen met het zeezout en de paprikapasta door de boter.
3. Schep de boter op een stuk plasticfolie en maak er een rolletje van.
4. Bewaar het tot gebruik in de vriezer of koelkast.



Provençaalse kruidenboter

🕒 15 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g boter (kamertemperatuur)
- 1 tl tijmblaadjes, gehakt
- 1 tl rozemarijn-naaldjes, gehakt
- 1 theelepel oregano, gehakt
- zeezout
- ½ tl lavendelbloemetjes, gehakt (optioneel)
- 2 teentjes knoflook (fijngehakt)
- 1 el citroensap

MATERIAAL: keukenmachine, vershoudfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de tijm, rozemarijn, oregano, knoflook, citroensap, (zee)zout en lavendelbloemetjes door de boter.
2. Verpak de boter in vershoudfolie en draai deze dicht tot een worstvorm.
3. Leg de kruidenboter in de koelkast of diepvries.

TIP: Snijd plakken van de boterrol en serveer bij een gebakken biefstuk of gestoomde groenten.



Rozemarijn-tijm-peterselie boter

🕒 5 + 120 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g licht gezouten boter
- 1 takje verse rozemarijn
- 2 takjes verse tijm
- 1 takje gladde peterselie

MATERIAAL: soufflébakje, vershoudfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de boter in stukjes en laat de boter in een paar minuten op kamertemperatuur komen.
2. Was de rozemarijn, tijm en peterselie en dep de kruiden droog.
3. Trek de naaldjes en blaadjes van de stelen en hak ze fijn.
4. Doe de boter in een kom en voeg de gehakte kruiden toe.
5. Meng met een vork tot alles goed gemengd is.
6. Zorg ervoor dat de boter niet te zacht wordt.
7. Schep de boter over in een soufflébakje en druk hem stevig aan.
8. Dek af met vershoudfolie en zet minstens 2 uur in de koelkast voor je de boter gebruikt.



Shoarma kruidenboter

🕒 15 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g ongezouten boter
- 2 el shoarma kruiden, (zakje) of meer naar smaak

MATERIAAL: keukenmachine, vershoudfolie

ZO MAAK JE HET:


1. Meng de kruiden door de boter.
2. Verpak de boter in vershoudfolie en draai deze dicht tot een worstvorm.
3. Leg de kruidenboter in de koelkast of diepvries.

TIP: Snijd plakken van de boterrol en smeer lekker op een stukje stokbrood.

TIP: De meeste kruidenmelanges zijn al voorzien van zout, die hoeft je dus niet extra toe te voegen.



Sjalotten-bietjesboter

 15 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 250 gram gezouten boter (zacht)
- 2 sjalotjes (zeer fijngehakt)
- 1 el gekookte biet (fijngehakt, pot)
- 1 tl balsamicoazijn

MATERIAAL: staafmixer, vershoudfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Roer de boter met een staafmixer glad met de sjalotjes, gekookte bietjes en balsamicoazijn.
2. Breng op smaak met (vierseizoenen)peper.
3. Schep de boter op een groot stuk vershoudfolie en draai tot een grote rol.
4. Laat in de koelkast op smaak komen.

TIP: Snijd plakken van de boterrol en serveer bij een gebakken biefstuk.

TIP: Gebruik ongezouten boter en voeg grof zeezout toe voor een lekkere bite.



Sumac kruidenboter

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g zachte roomboter
- 1 teentje knoflook
- 10 g bieslook
- 10 g platte peterselie
- 2 tl sumac
- ¼ tl zeezout


MATERIAAL: vijzel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de teen knoflook samen met het zout in een vijzel en stamp het fijn totdat er een soort pasta ontstaat.
2. Voeg deze toe aan de boter.
3. Hak de bieslook en platte peterselie fijn en roer deze samen met de sumac met een vork door de boter.
4. Schep de boter op een stuk plasticfolie en maak er een rolletje van.
5. Bewaar het tot gebruik in de vriezer of koelkast.



Tomatenboter

 15 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g gezouten boter (zacht)
- 50 g zongedroogde tomaatjes
- 1 tl tomatenpuree
- 1 tl honing
- chilipepervlokken

MATERIAAL: keukenmachine, vershoudfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Roer de boter in een keukenmachine glad met de zongedroogde tomaatjes, tomatenpuree en honing.
2. Breng op smaak met wat chilipeper.
3. Schep de boter op een groot stuk vershoudfolie en draai tot een grote rol.
4. Laat in de koelkast op smaak komen.

TIP: Snijd plakken van de boterrol en serveer bij een gebakken biefstuk.

TIP: Gebruik ongezouten boter en voeg grof zeezout toe voor een lekkere bite.



Venkel boter

 5 minuten + 12 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g boter op kamertemperatuur
- 1 el peper uit de molen
- 1 el fleur de sel
- 2 handjes groene venkel, fijngehakt

MATERIAAL: keukenmachine of staafmixer, vershoudfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de ingrediënten in een kom en rol in vershoudfolie.
2. Laat een nachtje rusten in de koelkast, zodat de smaken goed tot hun recht komen.

TIP: Heerlijk voor op de boterham, om te grillen of om toe te voegen aan pasta of rijst.



Zeewier boter

🕒 5 + 120 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g boter
- 1 el fleur de sel met zeewier
- 1 vel nori, fijn gehakt

MATERIAAL: soufflébakje, vershoudfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de boter in stukjes, doe ze in een kom en laat de boter in een paar minuten op kamertemperatuur komen.
2. Voeg het zeezout met zeewier en de fijngehakte nori toe en meng goed met een vork.
3. Schep de boter zodra die goed gemengd is op een vel vershoudfolie en draai er een worstje van
4. Zet minstens 2 uur in de koelkast voor je de boter gebruikt.

