

MEDITERRAANSE KEUKEN



Mediterrane boter

1 PORTIE

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 125 g roomboter, op kamertemperatuur
- 🍴 2 tenen knoflook
- 🍴 6 zongedroogde tomaten in olie
- 🍴 8 zwarte olijven
- 🍴 2 eetlepels verse basilicum
- 🍴 versgemalen 4 seizoenen peper

MATERIAAL: huishoudfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Prak met een vork in een kom alle ingrediënten goed door elkaar.
2. Breng de boter op smaak met de peper.
3. Schep de boter op een stuk plasticfolie en vorm er een rol van.
4. Laat de boter minimaal 30 minuten in de koelkast opstijven.
5. Verwijder het plasticfolie en snijd de boterrol in dikke plakken.

TIP: Of schep de boter in een kommetje, strijk glad en laat in de koelkast afgedekt opstijven. Zet de boter in het kommetje op tafel.

BRON: ah.nl

