

Butter board = boterplank

Een butter board is in feite niet meer of minder dan boter met smaakmakers op een (houten) plank. Die smaakmakers komen simpelweg boven op de boter te liggen, je hoeft de twee niet eens te mengen. Deconstructed kruidenboter dus!

Het leuke aan het butter board is dat je er eindeloos mee kan variëren. Geen gerookt zout in huis? Ook een andere favoriete zoutmix werkt prima.

Ben je niet zo'n knoflookfan? Halveer dan het aantal knoflooktenen (of laat ze helemaal weg).

Zelf extra ingrediënten toevoegen kan ook: een butter board is immers de ideale bestemming voor restjes uit je voorraadkast. Zoals: furikake, verse en gedroogde kruiden, maar ook gedroogd fruit. Staat die crispy chili olie bijvoorbeeld al iets te lang in je keukenkastje? Ook dat is erg lekker op zo'n board, ja echt!

1 PLANK = 10-12 PERSONEN

⌚ 2 uur + 10 minuten

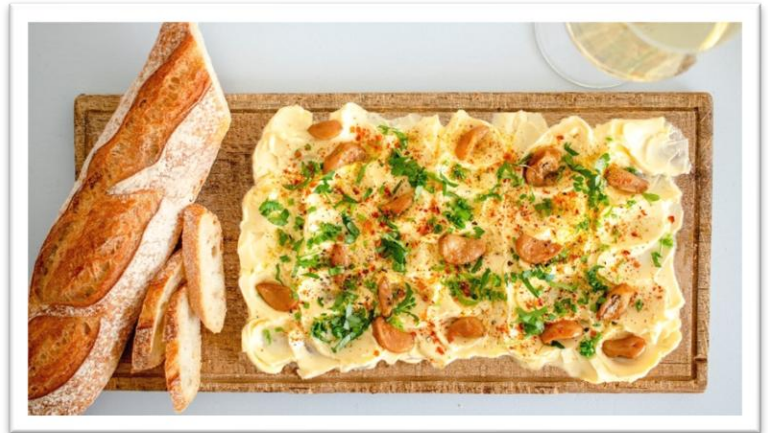
DIT HEB JE NODIG:

voor de gekonfijte knoflook

- 🍷 1 bol knoflook, knoflooktenen gepeld
- 🍷 2 takjes rozemarijn
- 🍷 250 ml olijfolie
- 🍷 zout
- 🍷 peper

voor de boterplank

- 🍷 225 gram boter, op kamertemperatuur
- 🍷 1 el gerookt zout
- 🍷 gekonfijte knoflook
- 🍷 ½ el verse peterselie
- 🍷 ½ el verse bieslook
- 🍷 1 tl chili flakes
- 🍷 zwarte peper



MATERIAAL: serveerplank, bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 120°C.
2. Pel de knoflooktenen en voeg toe aan een ovenschaal samen met de olijfolie, rozemarijn, peper en zout.
3. Gaar de knoflook langzaam in de oven voor twee uur.
4. Als de gekonfijte knoflook klaar is, voelen de knoflooktenen zacht aan en zijn ze lichtbruin van kleur.
5. Om vieze geurtjes te voorkomen raden wij aan om de boter niet direct op een houten plank te smeren.
6. Knip daarom een stuk bakpapier uit en leg op de plank.
7. Smeer de boter robuust uit op het bakpapier.
8. Nu is het alleen een kwestie van de rest van de ingrediënten op de boter leggen en klaar is je boterplank!
9. Simpeler kan bijna niet dus.

Eet smakelijk!

BRON: culy.nl