



Italiaanse kruiden- en knoflook boterplank



1 PLANK = 6 PERSONEN

⌚ 10 + 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍋 125 g roomboter, kamertemperatuur
- 🍋 vlokken chilizout
- 🍋 knoflookconfit
- 🍋 citroenschil
- 🍋 **als garnering**
- 🍋 verse basilicumblaadjes, geplukt
- 🍋 verse rozemarijnblaadjes, fijngesneden

voor de knoflookconfit

- 🍋 5 bollen knoflook (gepeld)
- 🍋 ½ citroen, rasp
- 🍋 12 takjes verse tijm
- 🍋 snufje rode pepervlokken
- 🍋 240 ml olijfolie
- 🍋 zout naar smaak (ongeveer ¼ tl)

MATERIAAL: serveerplank, spatel, botermesje, bakpapier

ZO MAAK JE HET:

Voor de knoflookconfit

1. Pel alle knoflook en rasp de citroenschil met een dunschiller.
2. Zet apart.
3. Zet een middelgrote tot kleine pan met een dikke bodem op middelhoog vuur.
4. Zodra de pan heet is, voeg de olijfolie toe zodat de bodem bedekt is en doe de knoflook erin.
5. Bak de knoflook op middelhoog vuur gedurende ongeveer 10 minuten, tot de knoflook aan alle kanten mooi goudbruin is.
6. Roer af en toe en controleer of de knoflook gelijkmatig gaart.
7. Als de knoflook een diepgouden kleur heeft, voeg dan het zout en de rode pepervlokken toe.
8. Roer om te verdelen.
9. Voeg de rest van de olijfolie toe en zorg ervoor dat de knoflook volledig bedekt is.
10. Voeg de citroenschil en de tijm toe en zet het vuur laag.
11. Laat de knoflook nog 20-30 minuten op zeer laag vuur sudderen, of tot de knoflook zacht genoeg is om gemakkelijk met een vork te pletten.
12. Bewaar de knoflook, afgedekt met de olie, in de koelkast tot gebruik.

Het boterplankje maken

13. Snijd gelijke stukken boter en leg ze in een rij op je plank.
14. Druk elk stuk boter plat op de zijkant van de plank, zodat er een gelijkmatige laag ontstaat.
15. Niet te dun en niet te dik.
16. Gebruik een spatel om een platte lijn in het midden van de boter te maken en ze met elkaar te verbinden.
17. Voeg de gekonfijte knoflook toe in de platte lijn die je hebt gemaakt en prak de knoflook fijn zodat deze goed door de boter wordt gemengd.
18. Garneer met chilivlokken, citroenschil, versgeraspte Parmezaanse kaas, de geplukte basilicum en de fijngesneden rozemarijn.

Eet smakelijk!

TIP: Leg een stuk bakpapier onder de boter om het schoonmaken een stuk makkelijker te maken.

TIP: Serveer met brood en geniet ervan!

BRON: offthelinecooking.com