



Kerstkrans butter board

1 PLANK = 6 PERSONEN

⌚ minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ◆ 50 g vloeibare honing
- ◆ 2 tl (milde) chilivlokken
- ◆ snufje zout
- ◆ 40 g zachte, groene kruiden, zoals dille, koriander, peterselie en/of basilicum
- ◆ 150 g roomboter op kamertemperatuur
- ◆ 20 eetbare bloemen
- ◆ 1 tl zeezoutvlokken
- ◆ kleine crackers naar keuze

MATERIAAL: serveerplank

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de honing met de chilivlokken en een snufje zout.
2. Snijd de zachte groene kruiden heel fijn.
3. Smeer de zachte roomboter uit over de snijplank in de vorm van een kerstkrans.
4. Bestrooi de boterkrans met de fijngesneden kruiden, zodat deze een groen laagje krijgt.
5. Sprengel de chili-honing over de boterkrans, garneer met de eetbare bloemetjes en bestrooi met de zeezoutvlokken.
6. Serveer met de crackers naar keuze.

Eet smakelijk!

BRON: eatertainment.nl

