



HOMEMADE KRUIDENBOTER

PUUR - VERS - SMAAKVOL

BEURRE CAFÉ DE PARIS	3	LIMOEN BOTER	19
ANSJOVIS BOTER	3	LIMOEN TIJM BOTER	20
ANSJOVIS CITROEN BOTER	4	MEDITERRANE BOTER	20
BACON BOTER	4	MEXICAANSE KRUIDENBOTER	20
BACON CHILI BOTER	4	NDUJA BOTER MET PETERSELIE	21
BASILICUM BOTER	5	OLIJF SINAASAPPEL BOTER	21
BASILICUM KNOFLOOK BOTER	5	OLIJVEN BOTER	21
BIESLOOK DILLE BOTER	6	PARMEZAANSE KRUIDENBOTER	22
BOEREN KRUIDENBOTER	6	PESTO BOTER	22
CHILI MUNT BOTER	6	PETERSELIE ANSJOVIS BOTER	22
CHIMICHURRI BOTER	7	PETERSELIE CITROEN BOTER	23
CHOCOLADE BOTER	7	PITTIGE KRUIDENBOTER	23
CHOCOLADE PEPER BOTER	7	PITTIGE PAPRIKA BOTER	23
CHOCOLADE SINAASAPPEL BOTER	8	PROVENCAALSE KRUIDENBOTER	24
CITROEN BOTER	8	RODE PORT PEPER BOTER	24
CITROEN BOTER GEKONFIJT	9	ROZEMARIJN TIJM PETERSELIE BOTER	25
CITROEN DILLE BOTER	9	ROZEMARIJN TIJM SALIE BOTER	25
CITROEN KNOFLOOK BOTER	9	SAFFRAAN BOTER	26
CITROEN KOMIJN KRUIDENBOTER	10	SAFFRAAN CITROEN BOTER	26
CITROENGRAS KORIANDER BOTER	10	SAMBAL BOTER	26
CITRUS KRUIDENBOTER	10	SHOARMA KRUIDENBOTER	27
CURRY KORIANDER BOTER	11	SINAASAPPEL KANEEL BOTER MET TIJM	27
DRAGON KNOFLOOK BOTER	11	SJALOTTEN BIETJES BOTER	27
GEROOKTE KNOFLOOK CITROEN BOTER	11	SPINAZIE ANSJOVIS BOTER	28
GEROOKTE PAPRIKA CHORIZO BOTER	12	SUMAK KRUIDENBOTER	28
GEROOKTE PAPRIKA CITROEN BOTER	12	THAISE KRUIDENBOTER	28
HONING BOTER	13	TOMATEN BOTER MET ITALIAANSE KRUIDEN	29
ITALIAANSE ARRABIATA KRUIDENBOTER	13	TOMATEN OUDE KAASBOTER	29
ITALIAANSE KRUIDENBOTER	13	TRUFFEL HAZELNOOT BOTER	30
JAPANESE MISO GEMBER BOTER	14	VANILLE BASILICUM BOTER	30
JAPANESE MISO KRUIDENBOTER	14	VEGAN 'BOTER' MET GEROOSTERDE SPECERIJEN	31
KANEEL BRUINE SUIKER BOTER	14	VEGAN GEPOFTE-KNOFLOOK'BOTER'	31
KANEEL HONING BOTER	15	VEGAN KRUIDEN'BOTER'	31
KERRIE ANANAS KRUIDENBOTER	15	VENKEL BOTER	32
KERRIE BOTER	16	WASABI BIESLOOK BOTER	32
KERVEL KRUIDEN BOTER	16	WASABI BOTER	33
KIMCHI BOTER	16	WHIPPED BUTTER	33
KNOFLOOK BOTER GEPOFT	17	WHIPPED COWBOY BUTTER	33
KNOFLOOK BOTER MET BIESLOOK EN CITROEN	17	YUZU BOTER	34
KNOFLOOK TIJM BOTER	17	ZA'ATAR BOTER	34
KNOFLOOKBOTER MET HONING EN SALIE	18	ZEEWIER BOTER	35
KORIANDER BOTER	18	ZEEWIER BOTER MET SESAMOLIE	35
KORIANDER LIMOEN BOTER	19	ZONGEDROOGDE TOMATEN OLIJVEN BOTER	35
KRUIDENBOTER het huis-tuin-en-keuken recept	19		



AAN DE SLAG MET KLEURRIJKE KRUIDENBOTERS

Er gaat niets boven stokbrood met kruidenboter. Maar wist je dat je ook heel gemakkelijk je eigen kruidenboters kunt maken? Van een klassieke kruidenboter tot kruidenboters met een bijzondere twist, wij hebben een aantal heerlijke recepten met kleurrijke kruidenboters.

Probeer naast de klassieke kruidenboter ook eens onze gepofte knoflookboter met honing en salie. Alleen met knoflook kun je veel meer dan bakken! Zo kun je er een heerlijke knoflookboter mee maken. De combinatie van honing, salie en gepofte knoflook gaan perfect samen.

Liefhebber van ansjovis? Kies dan voor onze spinazie ansjovisboter. Hoewel ansjovis normaal gesproken een uitgesproken smaak heeft, geeft hij in deze boter maar een subtiele hint. Dit zorgt voor een lekkere, niet te heftige boter.

Een andere topper van de kruidenboterplank is onze heerlijke zongedroogde tomaten-olijvenboter. Lekker om te serveren bij een focaccia boordevol kruiden of juist bij een simpel stokbrood om zo extra smaak te geven. Wil je helemaal losgaan met kruidenboter? Wat dacht je dan van kimchi-boter. Het traditionele Koreaanse gerecht verwerken wij in de boter. Er worden diverse smaakmakers toegevoegd, denk aan Koreaanse chilipoeder, knoflook, gember en lente ui. Een verrassende boter die je wilt proberen!

Bakken in kruidenboter

Naast dat kruidenboter natuurlijk heerlijk is op stokbrood, kun je nog veel meer met kruidenboter! Bak bijvoorbeeld eens je aardappeltjes in een van de kruidenboters. Dat maakt je gerecht toch net wat specialer. Of wat dacht je van een biefstuk op de BBQ met kruidenboter? Serveer het biefstuk vlak voor het serveren met een klein klontje kruidenboter. Ook bij het gourmetten kan een kruidenboter-variant niet ontbreken: bak de garnaaletjes bijvoorbeeld in de gepofte knoflookboter met honing en salie voor zelfgemaakte knoflookgarnaaletjes!

Hoe bewaar je kruidenboter?

Kruidenboters kun je makkelijk een tijdje bewaren. Maak een rol van de boter in bakpapier of huishoudfolie en laat de rol hard worden in de koelkast. Vervolgens kun je er makkelijk plakjes van snijden en deze invriezen. Wist je dat de kruidenboter in de vriezer tot wel 6 maanden houdbaar is? Haal een paar uur voor gebruik een plakje uit de vriezer en laat deze geleidelijk ontdooien in de koelkast. Wanneer je de kruidenboter ontdooit, is deze nog ongeveer 2 tot 3 weken houdbaar in de koelkast.

Welke boter moet je hebben?

Grasboter natuurlijk, bio boter of boerenboter uit de Weerribben. Ierse Kerrygold 'gouden' boter. Franse gekarde boter van Le Gall. En als je in de supermarkt nog niet genoeg aan je boterige trekken bent gekomen rest je nog de Warmondse blaarkoppenboter van de Sophiahoeve in Warmond. Zeeuwse boter van Schellach kaasboerderij. Boter van Durkje bij De Streekboer. En grasboter in het voorjaar is ook nog gezonder: want voorjaarsgras bevat meer omega 3 en 6.

Alle soorten boter op een rijtje

- 🍄 **Geitenboter** – een hele witte fijne boter, met een lichte smaak van geitenmelk. Dat is geitenboter. Lekker als kruidenboter of gewoon met wat peper en zout.
- 🍄 **Rauwmelkse boter** – Dat is de allerlekkerste boter want gemaakt met rauwe melk en dat betekent 100% smaak, van de bloemen, kruiden en ander voer dat koeien eten. Dus liefst ook rauw gebruiken of net gesmolten.
- 🍄 **Boerenboter** – Heel smaakvolle boter waarin je het gras echt proeft. De melk is niet rauw gebruikt, maar gepasteuriseerd.
- 🍄 **Grasboter** – Van melk uit de weideperiode, wanneer de koeien voornamelijk buiten gras eten, geler van kleur en romiger en beter smeerbaar dan winterboter. Bevat ook meer omega 3 en onverzadigde vetzuren. Gezonder en lekkerder dus! Let op want er zijn veel nep-grasboters.
- 🍄 **Gezouten boter** – boter met zout, en dan het liefst met fleur de sel of flake salt. Traditie die vanuit Frankrijk is komen aanwaaien. Zout en boter houden gewoon heel veel van elkaar.

Weet jij waar de klassieke kruidenboter is ontstaan?

Niet in Parijs, zoals veel mensen denken. De klassieke kruidenboter is namelijk ontstaan in het Zwitserse Genève. De verwarring is niet gek: de kruidenboter werd, en wordt nog steeds geserveerd in het restaurant 'Café de Paris' in Genève. Dit recept bestaat uit maar liefst 24 ingrediënten! Wil jij een makkelijke, maar net zo lekkere versie maken van deze klassieker? Check dan hieronder het recept voor deze klassieke kruidenboter.

- 💡 Dit geldt voor alle kruidenboters. Haal de boter een half uurtje voor het serveren uit de koelkast, zodat deze weer goed smeerbaar is! Tenzij je plakjes boter op de vis, vlees of groente geeft.
- 💡 Je kunt de zelfgemaakte kruidenboter ongeveer 2 á 3 weken luchtdicht bewaren in de koelkast, of tot 6 maanden invriezen. Snijd voor het invriezen alvast plakjes, zodat je makkelijk per portie kunt ontdooien.

BEURRE 'CAFÉ DE PARIS' uit Genève

DIT HEB JE NODIG:

- 1 kilo gezouten roomboter
- 60 g tomatenketchup
- 25 g Dijon mosterd

deze ingrediënten zo fijn mogelijk snijden:

- 25 g kappertjes
- 125 g bruine sjalotjes
- 50 g verse krul peterselie
- 50 g verse bieslook
- 5 g marjolein (gedroogd)
- 5 g dille (gedroogd)
- 5 g verse tijm (alleen de blaadjes)
- 10 blaadjes verse Franse dragon
- mespuntje gemalen rozemarijn
- 1 teentje knoflook, geperst of geraspt
- 8 ansjovisfilets (afgespoeld)
- 1 el goede cognac
- 1 el Madeira
- 1 tl worcestersaus
- 1 tl zoete paprikapoeder
- ½ tl kerriepoeder
- mespuntje cayennepeper
- 8 witte peperkorrels
- 1 citroen, sap
- ½ citroen, rasp
- ¼ sinaasappel, schil

ZO MAAK JE HET:

1. Meng alle ingrediënten, behalve de boter, in een schone kom.
2. Dek goed af en laat 24 uur in de keuken staan om een lichte gisting te ondergaan.
3. De volgende dag pureer je alles in een keukenmachine om een fijne, gelijkmatige puree te krijgen.
4. Passeer het dan door een passeerzeef.
5. Roer de boter zacht, voeg de puree erbij en meng het goed door elkaar.
6. Maak (meerdere) rollen van de boter en verpak deze in plastic folie.
7. Je kunt de boter in de koelkast of diepvries meerdere weken bewaren.

➤ Het maken van een echte Beurre Café de Paris is een fantastische manier om een biefstuk, entrecote of côte de boeuf naar een professioneel niveau te tillen. Deze legendarische Zwitserse kruidenboter blinkt uit door zijn complexe, diepe smaak dankzij een unieke combinatie van verse kruiden, specerijen, ansjovis en een vleugje drank.



ANSJOVIS BOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g roomboter
- 5 ansjovisfilets
- 1 tl citroensap
- ½ tl peper

ZO MAAK JE HET:

1. Meng met een vork de boter met de rest van de ingrediënten goed door elkaar.
2. Zet de boter minstens 1 uur in de koelkast, zodat alle smaken zich kunnen mengen.
3. De boter wordt beter smeerbaar als u hem een half uur voor gebruik weer op kamertemperatuur laat komen.
4. Verdeel de boter over een mooie serveerkom.
5. Serveer de boter direct met een stukje brood of maak er een rol van om te bewaren.

➤ De zoute, diepe smaak van ansjovis versmelt volledig met de romige roomboter en krijgt een frisse tegenhanger door wat citroen en peterselie. Deze boter is legendarisch wanneer hij smelt over een gloeiend hete biefstuk of entrecote, maar tilt ook gegrilde vis, gepofte aardappels of een simpel stukje brood naar een sterrenniveau.



ANSJOVIS CITROEN BOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g roomboter (op kamertemperatuur)
- 4 tot 5 ansjovisfilets (fijnggehakt of tot pasta geplet)
- 1 tot 2 el citroensap
- ½ tot 1 tl citroenrasp
- 1 handje verse peterselie (fijnggehakt)
- Versgemalen zwarte peper, naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Zorg dat de roomboter helemaal zacht is.
2. Hak de ansjovisfilets heel fijn met een mes zodat er een pasta ontstaat.
3. Doe de boter in een kom en voeg de ansjovispasta, het citroensap, de citroenrasp en de fijngehakte peterselie toe.
4. Meng of klop alles goed door elkaar tot een romige, luchtige boter.
5. Breng op smaak met een snufje zwarte peper.
6. Wees voorzichtig met zout, omdat de ansjovis al van zichzelf zout is.
7. Laat de boter eventueel even opstijven in de koelkast als je er rolletjes van wilt snijden.
8. Of serveer direct op kamertemperatuur bij vers stokbrood.

➤ Dit diepe en ziltige recept voor ansjovis-citroenboter is een absolute favoriet in de gastronomie. De ansjovis smelt volledig weg in de warme boter en zorgt voor een intense umami-smaak die perfect samengaat met het frisse van de citroen. Dit is de ultieme begeleider van een gegrilde biefstuk of entrecote, maar past ook fantastisch bij gegrilde vis zoals kabeljauw, lamsvlees of geroosterde groenten zoals bloemkool of broccoli.



BACON BOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g ongezoeten roomboter zacht
- 200 g blokjes ontbijtspek
- 1 el BBQ rub

ZO MAAK JE HET:

1. Zet een koekenpan op middelhoog vuur en laat deze warm worden.
2. Doe er daarna de spekblokjes in en bak deze tot de krokant zijn.
3. Schep het ontbijtspek dan uit de pan en laat uitlekken op wat keukenpapier.
4. Doe nu de boter in een ruime kom en voeg hier een eetlepel van het vet uit de koekenpan aan toe.
5. Draai de spekblokjes in een keukenmachine wat kleiner (kan eventueel ook met een mes) en voeg samen met de BBQ Rub toe aan de kom.
6. Meng alle ingrediënten goed door elkaar en schep de bacon boter daarna op een stuk vershoudfolie.
7. Pak de boter in en rol tot een mooie rol boter.
8. Leg deze in de koeling en laat weer een beetje opstijven voor je de bacon boter serveert.

➤ Dit hartige en smoky recept voor baconboter is de ultieme droom voor vleesliefhebbers. De combinatie van knapperige, zoute spekstukjes, uitgebakken baconvet en romige boter is waanzinnig op een biefstuk, een sappige burger, gegrilde maïskolven of een warm stuk knoflookbrood.



BACON CHILI BOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g ongezoeten roomboter
- 80 g crispy bacon
- 4 takjes peterselie
- 4 tl chilivlokken
- zeezout

ZO MAAK JE HET:

1. Haal de boter uit de koelkast om op kamertemperatuur te komen.
2. Klop de roomboter op in de keukenmachine of in een kom met behulp van een mixer.
3. Wanneer de boter lichter wordt van kleur is deze genoeg opgeklopt.
4. Hak de reepjes bacon en peterselie fijn.
5. Meng dit samen met de chilivlokken door de opgeklopte boter en breng op smaak met zeezout.
6. Serveer de kruidenboter direct met een stukje brood of maak er een rol van om te bewaren.

➤ Deze bacon-chiliboter is de ultieme guilty pleasure onder de kruidenboters. De combinatie van zoute, knapperige bacon, het uitgebakken spekvet en de pittige kick van chilipeper maakt dit een waanzinnige smaakmaker. Dit is de absolute koning op een gegrilde biefstuk, een sappige burger, gepofte aardappels of een warm stuk stokbrood van de barbecue.



BASILICUMBOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g roomboter
- 2 tenen knoflook
- 4 el basilicum
- 1 rode peper
- ½ citroen
- zout
- versgemalen peper

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kommetje met een vork de boter met de knoflook en het basilicum.
2. Snijd het steeltje van de rode peper.
3. Halveer deze in de lengte en verwijder met een scherp mesje de zaadlijsten.
4. Hak de rode peper fijn en meng het met de boter, knoflook en het basilicum.
5. Rasp met een fijne rasp de gele schil van de citroen en meng dit door de boter.
6. Breng de boter op smaak met zout en versgemalen peper.
7. Laat minstens 1 uur in de koelkast opstijven.
8. Steek met een meloenbolletjeslepel bolletjes uit de boter en schep ze in een bergje op een schaal.
9. Garneer eventueel met wat blaadjes basilicum.

➤ Deze kruidenboter heeft de herkenbare smaak van een verse Italiaanse pesto, maar dan in een romige botervorm. Hij is fantastisch op een warm stuk ciabatta, gesmolten over een gegrilde biefstuk of kip, of om op het laatste moment door een warme tomatenpasta of risotto te roeren.



BASILICUM KNOFLOOK BOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g roomboter (op kamertemperatuur)
- 2 à 3 teentjes knoflook (fijn geperst)
- 1 flinke hand verse basilicumblaadjes (zeer fijngehakt)
- 1 tl citroensap (voor een frisse touch)
- snuffje zeezout
- versgemalen zwarte peper, naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Zorg dat de roomboter goed zacht is, zodat deze gemakkelijk te mengen is.
2. Hak de basilicumblaadjes zo fijn mogelijk en pers de knof ookteentjes uit.
3. Doe de boter in een kom en voeg de basilicum, knof ook en het citroensap toe.
4. Meng of prak alles met een vork grondig door elkaar tot de kruiden gelijkmatig zijn verdeeld.
5. Breng de kruidenboter op smaak met een beetje zeezout en zwarte peper.
6. Serveer direct op kamertemperatuur, of rol de boter in vershoudfolie tot een boomstammetje en laat het opstijven in de koelkast.

➤ Het smaakt waanzinnig op warm ciabattabrood, over een gegrilde biefstuk, bij garnalen of direct gesmolten door een bord warme pasta.



BIESLOOK DILLE BOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 100 gram gezouten boter
- 1 bakje bieslook
- 1 bakje dille

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de bieslook en dille goed door de boter.
2. Zet de boter minstens 1 uur in de koelkast, zodat alle smaken zich kunnen mengen.
3. De boter wordt beter smeerbaar als u hem een half uur voor gebruik weer op kamertemperatuur laat komen.
4. Verdeel de boter over een mooie serveerkom.
5. Serveer de boter direct met een stukje brood of maak er een rol van om te bewaren.

➤ Met dit makkelijke recept maak je zelf een heerlijk frisse bieslook-dilleboter. Deze romige kruidenboter combineert de zachtheid van roomboter met de verfijnde, frisse smaak van dille en de milde ui-achtige smaak van bieslook. Perfect voor op een warm stokbroodje, bij een stukje vis (zoals zalm) of over gegrilde groenten.



BIESLOOK DILLE BOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 100 gram gezouten boter
- 1 bakje bieslook
- 1 bakje dille

ZO MAAK JE HET:

- Meng de bieslook en dille goed door de boter.
- Zet de boter minstens 1 uur in de koelkast, zodat alle smaken zich kunnen mengen.
- De boter wordt beter smeerbaar als u hem een half uur voor gebruik weer op kamertemperatuur laat komen.
- Verdeel de boter over een mooie serveerkom.
- Serveer de boter direct met een stukje brood of maak er een rol van om te bewaren.

➤ Met dit makkelijke recept maak je zelf een heerlijk frisse bieslook-dilleboter. Deze romige kruidenboter combineert de zachtheid van roomboter met de verfijnde, frisse smaak van dille en de milde ui-achtige smaak van bieslook. Perfect voor op een warm stokbroodje, bij een stukje vis (zoals zalm) of over gegrilde groenten.



BOERENKRUIDENBOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g ongezouten boter, op kamertemperatuur
- 1 el verse kervel, fijngehakt
- 1 el verse bieslook, fijngehakt
- 1 el verse platte peterselie, fijngehakt
- 1 el verse dragon, fijngehakt
- fleur de sel
- versgemalen witte peper

ZO MAAK JE HET:

- Doe de boter in een mooie serveerkom.
- Meng de verse kruiden door de zachte boter.
- Breng op smaak met wat fleur de sel en witte peper.
- Serveer de boter direct met een stukje brood of maak er een rol van om te bewaren.

➤ Dit authentieke recept voor boerenkruidenboter is vol, hartig en boordevol verse Hollandse tuinkruiden. Het is de perfecte klassieker voor op een warm stokbroodje, een gepofte aardappel of een goed stuk vlees.



CHILI MUNTBOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 150 g roomboter (op kamertemperatuur)
- 1 rode chilipeper (fijngehakt, eventueel zonder zaadjes voor minder hitte)
- 15 g verse muntblaadjes
- ½ limoen (alleen de rasp)
- snufje zeezout

ZO MAAK JE HET:

- Snijd de rode chilipeper en de verse muntblaadjes heel fijn.
- Klop de zachte roomboter in een kom romig met een lepel of vork.
- Voeg de chilipeper, munt, limoenrasp en een snufje zeezout toe aan de boter.
- Meng alles goed door elkaar.
- Rol de boter in een stukje huishoudfolie tot een rolletje en leg het minimaal 30 minuten in de koelkast om stevig te worden en de smaken te laten intrekken.
- Verdeel de boter over een mooie serveerkom.

➤ Dit gedurfde recept voor chili-muntboter combineert de pittige warmte van chilipeper met de explosieve frisheid van munt. Het is de ultieme smaakmaker voor lamsvlees, gegrilde garnalen, maïskolven of oosterse gerechten.



CHIMICHURRI BOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g ongezouten roomboter zacht
- 1 limoen, rasp en sap
- 1 teen knoflook
- 1 el olijfolie
- 1 el gedroogde koriander
- 1 el gedroogde peterselie
- 1 tl gedroogde oregano
- 1 tl chilivlokken
- 1 tl zeezout
- 1 tl versgemalen zwarte peper



ZO MAAK JE HET:

1. Neem een ruime mengkom en doe hier de boter, olijfolie, koriander, peterselie, oregano, chilivlokken, het zeezout en de zwarte peper in.
 2. Rasp er vervolgens de schil van de limoen bij en voeg daarna het sap van een halve limoen toe.
 3. Knijp er tot slot met de knof ookpers een teen knof ook in uit en meng alle ingrediënten vervolgens goed door elkaar.
 4. Schep de chimichurri boter nu op een stuk vershoudfolie.
 5. Pak de boter in en rol tot een mooie rol boter.
 6. Leg deze in de koeling en laat weer een beetje opstijven voor je de chimichurri boter serveert.
- Dit pittige en kruidige recept voor chimichurri-boter brengt de iconische Argentijnse kruidensaus samen met romige roomboter. Het is de ultieme smaakmaker voor een gegrilde steak (zoals ribeye of entrecote), gegrilde kip, chorizo of geroosterde aardappels.

CHOCOLADE BOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g roomboter (op kamertemperatuur)
- 50 g pure of melkchocolade (zeer fijn gehakt of gesmolten)
- 2 el cacaopoeder (voor een intense chocoladesmaak)
- 2 à 3 el poedersuiker (naar smaak)
- 1 tl vanille-extract
- 1 klein snufje zout (om de chocoladesmaak op te halen)



ZO MAAK JE HET:

1. Zorg dat de roomboter door en door zacht is op kamertemperatuur.
 2. Smelt de chocolade *au bain-marie* of heel voorzichtig in de magnetron (telkens 20 seconden en roeren).
 3. Laat de gesmolten chocolade daarna afkoelen tot kamertemperatuur, zodat deze nog wel vloeibaar is maar de boter straks niet doet smelten.
 4. Doe de zachte boter in een kom en klop deze met een handmixer of vork in een paar minuten heel luchtig en wit.
 5. Voeg het cacaopoeder, de poedersuiker, het vanille-extract en het snufje zout toe aan de boter en meng dit goed door.
 6. Giet nu langzaam de afgekoelde, vloeibare chocolade bij het botermengsel terwijl je blijft mixen of roeren, totdat er een egale, glanzende chocoladecrème ontstaat.
 7. Schep de chocoladeboter in een mooi schaalpje en serveer direct op kamertemperatuur, of rol het in vershoudfolie tot een rolletje en laat het opstijven in de koelkast.
- Dit verrassende recept voor chocoladeboter is de ultieme traktatie voor zoetekauwen. Het is een heerlijk romig en smeerbaar alternatief voor chocoladepasta, perfect voor op warme croissants, pannenkoeken, wafels, brioche of scones.

CHOCOLADE PEPER BOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g roomboter (op kamertemperatuur)
- 25 g pure chocolade (minimaal 70% cacao, zeer fijn gehakt of gesmolten)
- 1 tl cacaopoeder (voor een diepere chocoladesmaak)
- 1 à 2 el poedersuiker (naar smaak, of laat weg voor een puur hartige boter)
- De peper (kies jouw favoriet):
 - *Subtiel & aromatisch:* ½ tl grof gemalen zwarte of roze peperkorrels
 - *Pittig & warm:* ¼ tot ½ tl cayennepeper of chilivlokken
- 1 snufje grof zeezout



ZO MAAK JE HET:

1. Zorg dat de roomboter door en door zacht is op kamertemperatuur.

2. Smelt de pure chocolade *au bain-marie* of heel voorzichtig in de magnetron, en laat deze afkoelen tot kamertemperatuur (het moet vloeibaar blijven maar niet meer heet zijn).
 3. Doe de zachte boter in een kom en meng er het cacaopoeder, de poedersuiker, het zeezout en jouw gekozen peper doorheen.
 4. Klop of roer nu beetje bij beetje de afgekoelde, vloeibare chocolade door het botermengsel tot een egale, luchtige crème.
 5. Proef de boter.
 6. Wil je meer pit? Voeg dan extra peper toe.
 7. Wil je het zoeter? Voeg extra poedersuiker toe.
 8. Schep de chocolade-peperboter op een stuk vershoudfolie, rol het strak op tot een mooi boomstammetje en laat minstens 2 uur opstijven in de koelkast.
- Het smaakt waanzinnig op warm ciabattabrood, over een gegrilde biefstuk, bij garnalen of direct gesmolten door een bord warme pasta.

CHOCOLADE SINAASAPPELBOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 150 g bittere chocolade
- 1 sinaasappel
- 250 g boter
- 5 el poedersuiker

ZO MAAK JE HET:

1. De chocolade in steelpannetje doen.
2. Het steelpannetje in pan met bijna kokend water hangen en chocolade al roerend laten smelten.
3. Het pannetje uit waterbad nemen en chocolade laten afkoelen.
4. Schil van sinaasappel raspen.
5. In kom boter tot zachte crème roeren.
6. Chocolade, sinaasappelrasp en naar smaak poedersuiker erdoor roeren.
7. Boter op stukje aluminiumfolie scheppen en met behulp van folie tot rolletje vormen.
8. Aluminiumfolie dichtvouwen en boter in koelkast in ca. 45 minuten laten opstijven.
9. Boter in plakjes snijden en op warm gerecht laten smelten.
10. Verdeel de boter over een mooie serveerkom.
11. Serveer de boter direct met een stukje brood

- Met dit verrassende recept maak je een luxe, zoete chocolade-sinaasappelboter. Deze romige spread is de perfecte combinatie van rijke cacao en frisse citrus. Het is een fantastische traktatie voor bij het ontbijt of de brunch, heerlijk op warme croissants, pannenkoeken, wafels, scones of briochebrood.



CITROENBOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur
- 1 bio citroen, rasp
- 1 el vers citroensap
- 1 el verse peterselie, fijngehakt
- 1 tl verse rozemarijn, fijngehakt
- 1 tl verse tijm, fijngehakt
- 1 teentje knoflook, geperst
- ½ tl zeezout
- Versgemalen zwarte peper naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de zachte boter in een kom.
2. Voeg de citroenrasp, het citroensap, de peterselie, rozemarijn, tijm en knof ook toe.
3. Breng op smaak met zeezout en zwarte peper.
4. Meng alles goed door elkaar tot een romige kruidenboter.
5. Schep de boter op een stuk bakpapier of vershoudfolie en rol op tot een stevige cilinder.
6. Laat minimaal 1 uur opstijven in de koelkast.

- Dit klassieke en superfrisse recept voor citroenboter is de ultieme begeleider van gegrilde vis (zoals zalm of kabeljauw), asperges, kipfilet of een warm stuk stokbrood.



CITROENBOTER gekonfijt

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g ongezouten boter, op kamertemperatuur
- 1 gekonfijte citroen uitgelekt
- fleur de sel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de boter in een middelgrote kom.
2. Snijd de citroen in vieren en haal met je handen het vruchtvlees eruit.
3. Dit heb je nu niet nodig (je kunt het pureren met wat zout en olijfolie tot salsa die je bewaart in je koelkast).
4. Hak de schil heel fijn en meng door de zachte boter.
5. Breng op smaak met wat fleur de sel.
6. Verdeel de boter over een mooie serveerkom.
7. Serveer de boter direct met een stukje brood of maak er een rol van om te bewaren.

➤ Dit verfijnde recept voor gekonfijte citroenboter (gemaakt met ingelegde gezouten citroen) heeft een waanzinnig diepe, frisse en licht ziltige smaak. Deze boter is een absolute delicatessen bij gegrilde vis (zoals zeebaars of kabeljauw), lamsvlees, geroosterde groenten of door een warme pasta.



CITROEN DILLE BOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 250 gram roomboter (ongezouten en echt goed op kamertemperatuur)
- 1 citroen (de fijne rasp van de hele schil + 1 eetlepel van het sap)
- 1 flinke hand verse dille (alleen de zachte plukjes, heel fijngehakt)
- 1 snufje zeezout (naar smaak, begin met een halve theelepel)
- Versgemalen zwarte peper naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de zachte roomboter in een kom.
2. Klop deze met een vork of mixer in een minuutje lekker soepel en romig.
3. Meng de fijngehakte dille, de citroenrasp en het citroensap door de boter.
4. Voeg het zeezout en de zwarte peper toe.
5. Roer alles goed door elkaar tot het sap en de kruiden volledig in de boter zijn opgenomen.
6. Lik even aan de lepel! Wil je hem iets frisser?
7. Voeg dan nog een paar druppels citroensap toe.
8. Mag hij hartiger? Doe er dan nog een extra snufje zout bij.
9. Strijk de boter glad in een mooi schaaltje en zet hem tot gebruik in de koelkast.
10. Haal hem wel 15 minuten voor het serveren eruit, zodat hij weer lekker smeerbaar wordt.

➤ Je bent al helemaal op de goede weg, want citroen en dille vormen de perfecte match! Hier is het ultieme, frisse recept voor citroen-dille kruidenboter. Deze boter is waanzinnig lekker op een warm stukje stokbrood, maar tilt ook een stukje gebakken zalm of gegrilde groenten direct naar een hoger niveau.



CITROEN KNOFLOOK BOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g roomboter
- 1 citroen
- 1 el citroensap
- 2 tenen knoflook

ZO MAAK JE HET:

1. Meng met een vork de boter met de rest van de ingrediënten goed door elkaar.
2. Zet de boter minstens 1 uur in de koelkast, zodat alle smaken zich kunnen mengen.
3. De boter wordt beter smeerbaar als u hem een half uur voor gebruik weer op kamertemperatuur laat komen.
4. Verdeel de boter over een mooie serveerkom.
5. Serveer de boter direct met een stukje brood of maak er een rol van om te bewaren.

➤ Deze frisse, hartige boter is de ultieme smaakmaker voor gegrilde garnalen, vis (zoals zalm of kabeljauw), biefstuk of om over warme groenten (zoals asperges of broccoli) te laten smelten. Natuurlijk is hij ook onweerstaanbaar op een warm afgebakken stokbroodje.



CITROEN KOMIJN KRUIDENBOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g ongezouten roomboter (op kamertemperatuur)
- 1 bio citroen, rasp en sap
- 2 à 3 el fijngehakte verse peterselie
- 1 tl komijnpoeder (gehakte of gemalen komijn)
- snuffe paprikapoeder en chilipoeder (naar smaak voor een pittige twist)
- zout en peper naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de zachte roomboter in een kom en roer deze met een spatel of mixer tot een romige, zachte crème.
2. Voeg de citroenrasp, het citroensap, de peterselie, komijn, paprikapoeder, chilipoeder, zout en peper toe aan de boter.
3. Roer alles goed door elkaar totdat de kruiden en specerijen gelijkmatig in de boter zijn verdeeld.
4. Schep de boter op een stuk vershoudfolie en vorm er een strak rolletje van.
5. Leg de kruidenboter minstens 45 minuten in de koelkast om op te stijven.
6. Verdeel de boter over een mooie serveerkom.

➤ Met dit recept maak je een heerlijk hartige citroen-komijnkruidenboter met een warme, Midden-Oosterse twist. De aardse, kruidige smaak van komijn combineert fantastisch met het frisse van citroen en verse kruiden. Deze boter is een absolute winnaar bij gegrilde lamskoteletjes, kipspiesjes, gepofte aardappels of op een warm platbrood zoals naan.



CITROENGRAS KORIANDER BOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g roomboter (op kamertemperatuur)
- 1 stengel vers citroengras (sereh, alleen het zachte witte binnenste deel, zér fijngehakt)
- 1 hand verse koriander (blaadjes en fijne steeltjes, fijngehakt)
- ½ teentje knoflook (geperst)
- ½ tl limoenrasp
- 1 tl limoensap
- snuffe chilivlokken (optioneel, voor een beetje pit)
- Zeezout naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Zorg dat de roomboter door en door zacht is op kamertemperatuur.
2. Bereid het citroengras voor: verwijder het harde houtachtige uiteinde en de droge buitenste bladeren van de stengel.
3. Snijd de zachte, witte/lichtgroene kern in de lengte door en hak deze vervolgens zo fijn mogelijk met een scherp mes (grote stukjes citroengras zijn niet lekker om op te kauwen).
4. Hak de verse koriander zeer fijn en pers het halve teentje knoflook uit.
5. Meng de zachte boter in een kom met het fijngehakte citroengras, de koriander, de knoflook, de limoenrasp en het limoensap (en eventueel de chilivlokken).
6. Breng de kruidenboter op smaak met een goede snuf zeezout.
7. Laat de boter minimaal 1 uur afgedekt in de koelkast opstijven.
8. Zo kunnen de essentiële oliën uit het citroengras goed in de boter trekken.

➤ Dit Aziatisch-geïnspireerde recept voor citroengras-korianderboter is een geweldige smaakmaker met een frisse, aromatische en licht prikkelende smaak. Deze boter is perfect om te laten smelten over gegrilde garnalen, zalm, kipspiesjes, biefstuk of om te roeren door warme rijst of noedels.



CITRUS KRUIDENBOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g roomboter (op kamertemperatuur)
- ½ tl citroenrasp
- 1 tl citroensap
- ½ tl sinaasappelrasp
- ½ tl limoenrasp
- 2 el verse groene kruiden (zoals dille, bieslook en peterselie)
- versgemalen zwarte peper
- zeezout naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Zorg dat de roomboter zacht genoeg is om te mengen.
2. Was de citroen, sinaasappel en limoen grondig en rasp de schil heel fijn (let op: rasp alleen het gekleurde deel, het wit eronder is bitter).
3. Hak de verse kruiden (dille past perfect bij vis, bieslook en peterselie zijn universeel) zo fijn mogelijk.
4. Doe de zachte boter in een kom en meng hier de citrusraspen, het citroensap en de fijngehakte kruiden doorheen.



5. Breng de citrusboter op smaak met een royale snuf zeezout en versgemalen zwarte peper.
 6. Schep de boter op een stuk vershoudfolie, rol het strak op tot een mooi boomstammetje en laat minstens 2 uur opstijven in de koelkast.
 7. Laat de smaak minimaal 30 minuten intrekken in de koelkast voor gebruik.
- Dit verfrissende recept voor citrus-kruidenboter combineert het beste van drie soorten citrusvruchten met aromatische verse kruiden. Het is de ultieme, zomerse smaakmaker voor gegrilde vis zoals zalm of forel, kipspiesjes, kalkoen, witte asperges of een warm stuk stokbrood.

CURRY KORIANDER BOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 150 g roomboter
- 1 el milde Indiase currypasta
- 4 el verse koriander

ZO MAAK JE HET:

1. Prak met een vork in een kom alle ingrediënten goed door elkaar.
2. Schep de boter op een stuk plasticfolie en vorm er een rol van.
3. Laat de boter minimaal 30-45 minuten in de koelkast opstijven.
4. Verwijder het plasticfolie en snijd de boterrol in dikke plakken.

- Met dit recept maak je een aromatische curry-korianderboter met een heerlijke oosterse smaak. De warme, kruidige tonen van kerrie (curry) matchen perfect met het frisse van koriander en een vleugje gember. Deze boter is een absolute smaakbom op gegrilde kip, garnalenspiezen, naanbrood of gesmolten over gestoomde bloemkool of broccoli.



DRAGON KNOFLOOK BOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g roomboter (op kamertemperatuur)
- flinke hand verse dragonblaadjes (zeer fijngehakt, ca. 2 eetlepels)
- 1 à 2 teentjes knoflook (geperst)
- 1 tl citroensap of witte wijnazijn (voor het onmisbare zuurtje)
- 1 klein sjalotje (zeer fijn gesnipperd, optioneel voor extra textuur en Franse flair)
- versgemalen zwarte peper
- zeezout naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Zorg dat de roomboter door en door zacht is op kamertemperatuur.
 2. Pluk de blaadjes van de dragonstengels en hak ze met een scherp mes heel fijn.
 3. Pers de knoflookteentjes uit (en snipper het sjalotje zo fijn mogelijk als je dit gebruikt).
 4. Doe de zachte boter in een kom en voeg de fijngehakte dragon, knoflook, het citroensap (of de azijn) en eventueel het sjalotje toe.
 5. Prak en meng alles met een vork grondig door elkaar tot een egale massa.
 6. Breng de dragonboter royaal op smaak met zeezout en versgemalen zwarte peper.
 7. Wikkel de boter in vershoudfolie, rol er een strakke rol van en laat deze minimaal 1 uur opstijven in de koelkast, zodat de dragonsmaak volledig in de boter kan trekken.
- Dit verfijnde recept voor dragon-knoflookboter combineert de milde, anisachtige smaak van verse dragon met het hartige van knoflook. Het is een klassieke Franse smaakmaker die fantastisch past bij biefstuk, entrecote, gegrilde kip, gepofte aardappels of fijne groenten zoals asperges en doperwtjes.



GEROOKTE KNOFLOOK CITROEN BOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g roomboter (op kamertemperatuur)
- 1 hele bol gerookte knoflook
- 1 tl citroenrasp
- 1 à 2 tl citroensap
- 1 el verse peterselie of bieslook (fijngehakt, voor de kleur)
- 1 scheutje olijfolie (om de knoflook te poffen)
- grove zeezoutvlokken
- versgemalen zwarte peper naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Pof de gerookte knoflook, verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Snijd het topje van de bol gerookte knoflook af zodat de teentjes net blootliggen.
3. Besprenkel met een beetje olijfolie en wikkel de bol strak in aluminiumfolie.



4. Pof de knoflook circa 30 tot 40 minuten in de oven tot de teentjes boterzacht zijn.
5. Laat volledig afkoelen.
6. Zorg dat de roomboter goed zacht is op kamertemperatuur.
7. Knijp de zachte, gepofte gerookte knoflookteentjes uit hun schilletjes (gebruik naar smaak de helft tot de hele bol; gepofte knoflook is veel milder en zoeter dan rauwe knoflook).
8. Prak de teentjes met een vork tot een gladde puree.
9. Meng in een kom de zachte boter met de gerookte knoflookpuree, de citroenrasp, het citroensap en de verse kruiden.
10. Breng de boter op smaak met versgemalen zwarte peper en een royale snuf zeezoutvlokken.
11. Rol de boter in vershoudfolie tot een rolletje en laat minstens 1 uur opstijven in de koelkast, zodat de rooksmak diep in de boter trekt.

➤ Dit diepe en robuuste recept voor gerookte knoflook-citroenboter brengt het beste van twee werelden samen: het intense, tikkeltje zoete rookaroma van gerookte knoflook en het frizzure van citroen. Het is de ultieme match voor een malse barbecue-steak (zoals ribeye), gegrilde gamba's, warm plukbrood of gepofte aardappels.

💡 Je kunt hiervoor kant-en-klaar gerookte knoflookbollen kopen, vaak te vinden op de markt, bij de groenteman of delicatessenwinkel.

GEROOKTE PAPRIKA CHORIZO BOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g roomboter (op kamertemperatuur)
- 40 g chorizo (bij voorkeur een kwalitatieve, stevige worst, zeer fijn gesneden)
- 1 tl gerookt paprikapoeder (*pimentón dulce*)
- ½ teentje knoflook (geperst)
- 1 tl vers citroensap (om het vettere karakter van de chorizo te balanceren)
- versgemalen zwarte peper
- snufje zeezout (pas op, chorizo is al zout)



ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de chorizo in piepkleine blokjes (brunoise).
2. Bak de blokjes in een droge koekenpan op middelhoog vuur in ca. 3 tot 5 minuten knapperig.
3. Laat de chorizo-blokjes uitlekken op een stukje keukenpapier, maar bewaar 1 theelepel van de rode chorizo-olie uit de pan voor extra smaak en kleur.
4. Laat de chorizo en de olie volledig afkoelen tot kamertemperatuur.
5. Zorg dat de roomboter door en door zacht is.
6. Doe de zachte boter in een kom en voeg het gerookte paprikapoeder, de geperste knoflook, het citroensap en de afgekoelde rode chorizo-olie toe.
7. Meng dit met een vork tot een egale, roodoranje boter.
8. Spatel tenslotte de knapperige, afgekoelde stukjes chorizo door de boter zodat ze gelijkmatig verdeeld zijn.
9. Breng op smaak met een snufje zwarte peper en eventueel een heel klein beetje zeezout na het proeven.
10. Rol de boter in vershoudfolie tot een strak rolletje en laat minimaal 1 uur opstijven in de koelkast.

➤ Dit intense en hartige recept voor gerookte paprika-chorizoboter is een ware smaakexplosie met een Spaanse twist. De combinatie van uitgebakken, knapperige chorizostukjes, de dieprode chorizo-olie en het rokerige van pimentón maakt deze boter fantastisch op een gegrilde biefstuk, kip, gegrilde groenten, of gesmolten over een warm stuk ciabatta.

GEROOKTE PAPRIKA CITROEN BOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 125 gram roomboter (op kamertemperatuur)
- 1½ tot 2 tl gerookt paprikapoeder (*pimentón*, bij voorkeur de milde/zoete variant *dulce*)
- 1 tl citroenrasp
- 1 tl citroensap
- ½ teentje knoflook (geperst, optioneel voor extra diepte)
- snufje cayennepeper of chilivlokken (optioneel, voor een beetje pittigheid)
- Zeezout en versgemalen zwarte peper naar smaak



ZO MAAK JE HET:

1. Zorg dat de roomboter goed zacht is op kamertemperatuur zodat je deze makkelijk kunt mengen.
2. Doe de zachte boter in een kom en voeg het gerookte paprikapoeder, de citroenrasp en het citroensap toe.
3. Voeg eventueel de geperste knoflook en een snufje cayennepeper toe als je van wat extra pit en diepte houdt.
4. Prak en meng alles met een vork grondig door elkaar totdat de boter een egale, zacht oranje/rode kleur heeft en het paprikapoeder volledig is opgenomen.
5. Breng de boter op smaak met een goede snuf zeezout en versgemalen zwarte peper.
6. Schep de boter op een stuk vershoudfolie, rol het strak op tot een boomstammetje en laat het minimaal 1 uur opstijven in de koelkast zodat de rokerige smaak goed intrekt.

- Dit Spaanse en licht-pittige recept voor gerookte paprika-citroenboter combineert het diepe, rokerige aroma van pimentón met het frizzure van citroen. Het is de ultieme smaakmaker voor een gegrilde steak, kipspiesjes, maïskolven, zoete aardappel of garnalen van de barbecue.

HONING BOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g roomboter
- 2 el schenkhoning

ZO MAAK JE HET:

1. Meng met een vork de boter met de honing goed door elkaar.
2. Zet de honingboter minstens 1 uur in de koelkast, zodat de smaken zich kunnen mengen.
3. De boter wordt beter smeerbaar als u hem een half uur voor gebruik weer op kamertemperatuur laat komen.
4. Verdeel de boter over een mooie serveerkom.
5. Serveer de boter direct met een stukje brood of maak er een rol van om te bewaren.



- Deze zoete, romige klassieker is onweerstaanbaar op warme pannenkoeken, wafels, croissants, scones, bananenbrood of versgebakken maïsbrood (cornbread). Door de boter luchtig te kloppen, krijgt het een heerlijke, smeltende structuur.

ITALIAANSE ARRABIATA BOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g ongezouten roomboter (op kamertemperatuur)
- 2 el Arrabiata pesto
- bosje verse kruiden (bijvoorbeeld bieslook of basilicum)

ZO MAAK JE HET:

1. Laat de roomboter zacht worden door 'm een tijdje buiten de koelkast te zetten.
2. Of, als je haast hebt: doe de kruidenboter in een schaalje en zet het een paar seconden in de magnetron.
3. Hak de kruiden fijn.
4. Een bosje bieslook of basilicum is lekker, maar heb je bijvoorbeeld een venkel in huis, dan kun je ook wat fijngesneden venkelgroen gebruiken!
5. Meng de kruiden en de Arrabiata pesto door de roomboter.
6. Houd je wel van pittig?
7. Voeg naar smaak eventueel meer pesto toe.
8. Schep de boter in een mooi schaalje of rol er met behulp van bakpapier een mooie 'worst' van.
9. Leg de kruidenboter minstens 1 uur afgedekt in de koelkast zodat de smaken goed kunnen intrekken.



- Hier is het officiële, complete recept voor de ultieme Italiaanse Arrabiata-boter (ook wel *burro all'arrabbiata* genoemd). Deze boter combineert de vurige, pittige kick van rode chilipepers met de diepe smaak van tomaat en knoflook. Perfect om over een biefstuk te laten smelten, te smeren op een warm ciabattabroodje, of om direct door een pan hete pasta te roeren!

ITALIAANSE KRUIDENBOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g ongezouten roomboter (op kamertemperatuur)
- 2 teentjes knoflook (geperst of heel fijn gesneden)
- 15 g verse peterselie (fijnggehakt)
- 10 g verse bieslook (fijnggehakt)
- 1 zongedroogde tomaat (fijngesneden)
- 1 tl Italiaanse kruiden
- 2 tl groene of rode pesto
- 1 el citroensap of een beetje citroenrasp
- snuf zeezout
- versgemalen zwarte peper (naar smaak)

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de zachte roomboter in een kom en roer of klop deze los met een vork totdat hij lekker smeug is.
2. Meng de fijngehakte peterselie, bieslook, zongedroogde tomaat, Italiaanse kruiden en de geperste knoflook door de boter.
3. Voeg het citroensap, de pesto, zout en peper toe.
4. Roer alles goed door elkaar tot een egale massa.



5. Schep de boter in een mooi schaaltje of rol er met behulp van bakpapier een mooie 'worst' van.
 6. Leg de kruidenboter minstens 1 uur afgedekt in de koelkast zodat de smaken goed kunnen intrekken.
- Deze Italiaanse kruidenboter zit boordevol mediterrane smaken dankzij de combinatie van zongedroogde tomaatjes, Parmezaanse kaas en klassieke Italiaanse kruiden. Hij is waanzinnig lekker op een warm ciabattabroodje of smeltend over een gegrilde steak.

JAPANESE MISO GEMBER BOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g roomboter (op kamertemperatuur)
- 1 volle el witte of milde miso-pasta (*shiro miso*)
- 1 tl Japanse sojasaus
- ½ tl verse gember (zeer fijn geraspt)
- ½ teentje knoflook (geperst)
- 1 el verse bieslook (fijnggehakt)

optioneel voor de garnering:

- Een snufje furikake (Japanse rijstkruiden) of geroosterde sesamzaadjes

ZO MAAK JE HET:

1. Zorg dat de roomboter door en door zacht is op kamertemperatuur.
 2. Doe de zachte boter in een mengkom. Klop de boter met een handmixer of stevige vork in 2 tot 3 minuten luchtig en bleek van kleur.
 3. Voeg de miso-pasta, de sojasaus, de geraspte gember en de geperste knoflook toe aan de boter.
 4. Mix of roer het geheel nogmaals 1 minuut intensief door totdat alle smaakmakers volledig en egaal zijn opgenomen door de luchtige boter.
 5. Spatel tot slot de fijngehakte bieslook erdoorheen.
 6. Breng indien gewenst op smaak met een heel klein snufje zwarte peper.
 7. *Zout toevoegen is niet nodig, omdat miso en sojasaus al van zichzelf zout zijn.*
 8. Schep de boter in een schaaltje en bestrooi eventueel met wat furikake of sesamzaadjes voor een lekkere bite.
- Dit intense, Aziatische recept voor Japanse miso-gemberboter is een ware umami-explosie met een frisse, scherpe kick van gember. Deze boter is perfect om te laten smelten over een gegrilde biefstuk of ribeye, zalm, paddenstoelen (zoals shiitake), witte rijst of geroosterde broccoli.



JAPANESE MISO KRUIDENBOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g roomboter, op kamertemperatuur
- 3 el zure room, op kamertemperatuur
- 1 teen knoflook, geperst
- 2-3 tl lichte misopasta
- ¼ tl witte peper
- 2 tl gerookt paprikapoeder

ZO MAAK JE HET:

1. Klop de boter met de mixer 1-2 minuten luchtig op.
 2. Voeg de overige ingrediënten voor de kruidenboter toe en mix ze erdoor.
 3. Neem een vel bakpapier en schep de boter daarop.
 4. Rol het op als een 'worst'.
 5. Laat de boter minimaal 1 uur opstijven in de koelkast
 6. Verdeel de boter over een mooie serveerkom.
 7. Serveer de boter direct met een stukje brood
- Dit Aziatisch-geïnspireerde recept voor miso-kruidenboter is een absolute smaakbom. De gefermenteerde misopasta geeft een intense umami-smaak die perfect past bij biefstuk, gegrilde zalm, paddenstoelen, witte rijst of geroosterde groenten.



KANEEL BRUINE SUIKER BOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g roomboter (op kamertemperatuur)
- 2 à 3 el donkerbruine (basterd)suiker (voor die diepe, karamelachtige smaak)
- 1½ tl gemalen kaneel
- ½ el vloeibare honing
- snufje zout



ZO MAAK JE HET:

1. Zorg dat de roomboter echt goed zacht is op kamertemperatuur.
2. Doe de boter in een mengkom en klop deze met een handmixer met garden in 2 tot 3 minuten super luchtig, romig en bijna wit.
3. Voeg de bruine suiker, de gemalen kaneel, de honing en het snufje zout toe aan de geklopte boter.
4. Mix het geheel op een lage stand tot de suiker en kaneel volledig zijn opgenomen.
5. Zet de mixer daarna nog 1 minuut op de hoogste stand om de boter extra *fluffy* te maken.
6. Schep de kaneel bruine suiker boter in een schaaltje.

➤ Dit heerlijke, nostalgische recept voor kaneel-bruinesuikerboter (een klassieke Amerikaanse cinnamon brown sugar butter) is de ultieme zoete verwennerij. De structuur is waanzinnig romig met een lichte, knapperige textuur van de suikerkristallen. Dit smaakt fantastisch op warme croissants, pannenkoeken, wafels, bananenbrood, scones, of een gepofte zoete aardappel.

KANEEL HONING BOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g roomboter (op kamertemperatuur)
- 1½ tl gemalen kaneel
- 2 el vloeibare honing (of esdoornsiroop/maple syrup)
- 1 à 2 el poedersuiker (optioneel, voor extra zoetheid)
- snufje zout (om de zoetheid te balanceren)

ZO MAAK JE HET:

1. Zorg dat de roomboter door en door zacht is op kamertemperatuur, zodat je deze luchtig kunt kloppen.
2. Doe de zachte boter in een kom en klop deze met een handmixer of een vork in een paar minuten romig en licht van kleur.
3. Voeg de gemalen kaneel, de honing, het snufje zout (en eventueel de poedersuiker) toe aan de boter.
4. Mix of roer alles intensief door elkaar totdat de honing en kaneel volledig zijn opgenomen en er een egale, luchtige kaneelboter ontstaat.
5. Rol de boter in vershoudfolie tot een strak rolletje en laat minimaal 1 uur opstijven in de koelkast.
6. Schep de boter in een mooi schaaltje en serveer direct op kamertemperatuur, zodat hij perfect smeerbaar is.

➤ Dit heerlijke, zoete recept voor kaneelboter, ook wel bekend als *cinnamon honey butter*, is de ultieme verwennerij voor bij het ontbijt of de brunch. Deze romige, luchtige boter smaakt waanzinnig op warme broodjes, pancakes, wafels, scones, wentelteefjes of gepofte zoete aardappels



KERRIE-ANANAS KRUIDENBOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 150 g ongezouten roomboter (op kamertemperatuur)
- 2 tot 3 el verse of goed uitgelekte ananas (heel fijn gehakt)
- 1½ -2 tl kerriepoeder
- 1 tl gembersiroop
- snufje zeezout
- 2 druppels limoensap, voor extra frisheid

ZO MAAK JE HET:

1. Klop de roomboter in een kom in ongeveer 3 minuten zacht en luchtig met een mixer of een spatel.
2. Dep de fijn gesneden ananasstukjes goed droog met een schone theedoek of keukenpapier, zodat de boter niet waterig wordt.
3. Voeg het kerriepoeder, de gembersiroop, het zeezout en de droge ananasstukjes toe aan de boter.
4. Meng alles goed door elkaar tot een egale boter.
5. Proef even en voeg eventueel wat extra zout of kerrie toe naar smaak.
6. Laat de kruidenboter afgedekt in de koelkast minimaal een uur opstijven.

➤ Dit verrassende, tropische recept voor kerrie-ananas kruidenboter combineert de warme, kruidige smaak van kerrie met het zoet-frisse van ananas. Dit is een absolute hit op de barbecue bij kipspiesjes, varkenshaas, gegrilde garnalen of gewoon op een warm stuk stokbrood.



KERRIE BOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 1 el zonnebloemolie
- 2 tl kerriepoeder
- 1 el gembersiroop
- 100 gr roomboter
- zeezout

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de zonnebloemolie in een kleine koekenpan.
2. Voeg de kerrie toe en fruit licht aan op laag vuur, zodat de smaken en geuren goed vrij komen.
3. Let wel op dat dit niet verbrand!
4. Blus af met de gembersiroop en laat afkoelen.
5. Haal de boter uit de koelkast om op kamertemperatuur te komen.
6. Klop de roomboter op in de keukenmachine of in een kom met behulp van een mixer.
7. Wanneer de boter lichter word van kleur is deze genoeg opgeklopt.
8. Meng de kerrie en gember door de opgeklopte boter.
9. Breng op smaak met zeezout.
10. Serveer de kruidenboter direct met een stukje brood of maak er een rol van om te bewaren.

➤ Deze kerrieboter is een verrassende, warme en aromatische kruidenboter die een geweldige upgrade geeft aan je gerechten. De combinatie van zachte roomboter met milde kerrie, een vleugje knoflook en een frisse toets van limoen is fantastisch bij gegrilde kip, witvis, garnalen, maïskolven of gewoon op een warm stuk naanbrood.



KERVEL KRUIDENBOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 150 g roomboter (op kamertemperatuur)
- 3 el verse kervel (fijnggehakt)
- 1 teentje knoflook (geperst)
- 1 tl citroensap
- Zout en peper naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Laat de boter zacht worden op kamertemperatuur.
2. Hak de kervel heel fijn.
3. Prak de boter los in een kom met een vork of spatel.
4. Voeg de kervel, de geperste knoflook, het citroensap, zout en peper toe aan de boter.
5. Meng alles goed door elkaar tot een glad massa.
6. Laat opstijven in de koelkast voordat je de boter op dient
7. Verdeel de boter over een mooie serveerkom.
8. Serveer de boter direct met een stukje brood of maak er een rol van om te bewaren.

➤ Deze kervelkruidenboter is een verfijnde, elegante Franse klassieker. Kervel is een zacht voorjaarskruid met een subtiele, verfrissende smaak die doet denken aan anijs en peterselie. Dit recept combineert kervel met een sjalotje en een vleugje citroen, wat resulteert in een boter die waanzinnig lekker is bij gegrilde vis, zoals zalm of kabeljauw, lichte vleesgerechten, zoals kalfsvlees of kip, asperges of op een luxe toastje.



KIMCHI BOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g ongezoeten roomboter
- 1 el sesamolie
- 2 el Kimchi kruiden
- 2 el zwarte sesamzaadjes

ZO MAAK JE HET:

1. Laat de roomboter op kamertemperatuur komen.
2. Verwarm de sesamolie in een kleine koekenpan.
3. Fruit de kimchi kruiden licht aan op laag vuur, let op ze niet verbranden!
4. Laat dit goed afkoelen.
5. Klop de roomboter op in de keukenmachine of in een kom met behulp van een mixer.
6. Wanneer de boter lichter word van kleur is deze genoeg opgeklopt.
7. Meng de kimchi kruiden en $\frac{3}{4}$ van de sesamzaadjes door de opgeklopte boter.
8. Strooi de rest van de sesamzaadjes over de boter bij het serveren.



9. Breng op smaak met zeezout.
 10. Serveer de kimchiboter direct met een stukje brood of maak er in bakpapier een rol van om te bewaren.
- Kimchi-boter is een absolute smaakbom en de ultieme 'fusion' kruidenboter. De combinatie van romige, vette roomboter met het herkenbare zuurtje, de pittigheid en de diepe umami-smaak van gefermenteerde kimchi is verslavend lekker. Deze boter doet het fantastisch op een biefstuk, gegrilde maïskolven, knapperig stokbrood, of gesmolten over een kom warme rijst of noedels.

KNOFLOOKBOTER gepoft

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g ongezouten roomboter (op kamertemperatuur)
- 2 teentjes knoflook (gepoft in de oven)
- 15 g verse peterselie (fijnggehakt)
- 10 g verse bieslook (fijnggehakt)
- 1 el citroensap of een beetje citroenrasp (voor een frisse touch)
- snuf zeezout
- versgemalen zwarte peper (naar smaak)

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de zachte roomboter in een kom en roer of klop deze los met een vork totdat hij lekker smeugig is.
 2. Meng de fijngehakte peterselie, bieslook en de uitgeknepen gepofte knoflook door de boter.
 3. Voeg het citroensap, zout en peper toe.
 4. Roer alles goed door elkaar tot een egale massa.
 5. Schep de boter in een mooi schaaltje of rol er met behulp van bakpapier een mooie 'worst' van.
 6. Leg de kruidenboter minstens 1 uur afgedekt in de koelkast zodat de smaken goed kunnen intrekken.
- Met dit recept maak je een waanzinnig lekkere gepofte knoflookboter. Door knoflook eerst in de oven te poffen, verliest hij zijn scherpe, rauwe smaak en wordt hij juist heerlijk zacht, zoet en nootachtig. Dit zorgt voor een zijdezachte, luxe kruidenboter die vele malen subtieler en rijker smaakt dan een standaard knoflookboter. Perfect voor op een luxe stokbrood, bij een goede biefstuk, of om over gegrilde groenten te laten smelten.



KNOFLOOK BOTER MET BIESLOOK EN CITROEN

DIT HEB JE NODIG:

- 4 el verse bieslook, fijngesneden
- 3 tenen knoflook, geperst
- 150 g roomboter
- 1 citroen
- grof zeezout
- versgemalen zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Prak met een vork in een kom de bieslook en knoflook door de boter.
 2. Rasp boven de boter de gele citroenschil eraf.
 3. Voeg zout en peper naar smaak toe en roer de boter nogmaals door.
 4. Schep de boter op een stuk bakpapier en vorm er een rol van.
 5. Laat de boter minimaal 30-45 minuten in de koelkast opstijven.
 6. Verdeel de boter over een mooie serveerkom.
 7. Serveer de boter direct met een stukje brood of maak er een rol van om te bewaren.
- Deze knoflookboter met bieslook en citroen is de ultieme frisse klassieker. De combinatie van scherpe knoflook, uiachtige verse bieslook en het zuren van citroen snijdt prachtig door het vette van de roomboter heen. Dit is de perfecte allrounder voor op een warm stokbroodje, smeltend over een gegrilde biefstuk, bij gepofte aardappels of over gestoomde groene groenten, zoals asperges of sperziebonen.



KNOFLOOK TIJMBOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g ongezouten boter, op kamertemperatuur
- 1 el fijngehakte sjalot
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- snuf verse tijm, fijngehakt
- snufje fijngehakte verse salie, fijngehakt
- fleur de sel
- versgemalen zwarte peper

ZO MAAK JE HET:



1. Doe de boter in een middelgrote kom.
2. Roer de sjalot, knof ook, tijm en salie door de zachte boter.
3. Breng op smaak met wat fleur de sel en witte peper.
4. Verdeel de boter over een mooie serveerkom.
5. Serveer de boter direct met een stukje brood of maak er een rol van om te bewaren.

➤ Dit klassieke recept voor knof ook-tijmboter combineert de diepe, hartige smaak van knof ook met het aromatische van verse tijm. Het is de ultieme smaakmaker voor een perfecte biefstuk (om mee te basten), lamskoteletjes, paddenstoelen of warm stokbrood.

KNOFLOOK BOTER MET HONING EN SALIE

DIT HEB JE NODIG:

- 1 bol knoflook
- 1 el olijfolie
- 100 g roomboter
- 1 el honing
- 4 takjes salie
- zeezout

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 160°C.
2. Haal de boter uit de koelkast om op kamertemperatuur te komen.
3. Snijd het topje van de knoflookbol eraf, zodat alle knoflookteentjes zichtbaar zijn.
4. Leg de knoflook op aluminiumfolie en giet er een flinke scheut olijfolie overheen.
5. Verpak de knoflook in aluminiumfolie en plaats op een bakplaat midden in de oven voor minimaal 1 uur.
6. Klop de roomboter op in de keukenmachine of in een kom met behulp van een mixer.
7. Wanneer de boter lichter wordt van kleur is deze genoeg opgeklopt.
8. Neem 4 tot 6 teentjes knoflook uit de bol gepofte knoflook (afhankelijk van gewenste smaak en grootte van de teentjes).
9. De overige knoflook kun je 7 dagen bewaren in de koelkast en als smaakmaker gebruiken voor talloze andere gerechten.
10. Pureer de knoflook met een vork en hak de salie.
11. Schep dit samen met de honing door de opgeklopte boter en breng op smaak met zeezout.
12. Serveer de knoflookboter direct met een stukje brood of maak er een rol van om te bewaren.

➤ Deze knoflookboter met honing en salie is een waanzinnige combinatie van hartig, aards en subtiel zoet. De diepe smaak van salie en knoflook vormt een perfect huwelijk met de fluweelzachte honing. Dit is de ultieme boter voor over gegrilde kip, lamsvlees, varkenshaas, of om te gebruiken bij geroosterde wortelgroenten zoals pompoen en pastinaak en warme broodjes.



KORIANDER BOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g roomboter (op kamertemperatuur)
- flinke hand verse koriander (zowel blaadjes als fijne steeltjes, zeer fijngehakt)
- 1 tl limoensap (voor de frisheid)
- ½ teentje knoflook (geperst, optioneel)
- snufje komijnpoeder (*djinten*, optioneel voor een warme, Mexicaanse twist)
- zeezout en versgemalen zwarte peper naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Zorg dat de roomboter goed zacht is op kamertemperatuur.
2. Was de verse koriander, droog de blaadjes grondig (met een keukenpapiertje of centrifugeer) en hak ze met een scherp mes zo fijn mogelijk.
3. Doe de zachte boter in een kom en voeg de fijngehakte koriander, het limoensap (en eventueel de knoflook en komijn) toe.
4. Prak en meng alles met een vork intensief door elkaar totdat de koriander gelijkmatig door de boter is verdeeld.
5. Breng royaal op smaak met zeezout en versgemalen zwarte peper.
6. Rol de boter in vershoudfolie tot een strak rolletje en laat minimaal 30 tot 60 minuten opstijven in de koelkast, zodat de smaken goed kunnen intrekken.

➤ Dit frisse en aromatische recept voor korianderboter is de perfecte, kruidige smaakmaker voor gerechten van de barbecue of uit de Aziatische en Mexicaanse keuken. Het smaakt waanzinnig op gegrilde maïskolven, biefstuk, kipspiesjes, garnalen of gesmolten over een kom warme rijst.



KORIANDER LIMOENBOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 1 limoen
- 150 g roomboter
- 5 el verse koriander
- chilipeper uit de molen
- snuf zeezout

ZO MAAK JE HET:

1. Schil van limoen raspen en vrucht uitpersen.
2. In kom boter tot zachte crème roeren.
3. Limoenrasp, koriander en naar smaak limoensap, chilipeper en zeezout erdoor roeren.
4. Boter op stukje aluminiumfolie scheppen en met behulp van folie tot rolletje vormen.
5. Aluminiumfolie dichtvouwen en boter in koelkast in ca. 45 minuten laten opstijven.
6. Boter in plakjes snijden en op warm gerecht laten smelten.

- Met dit recept maak je een heerlijk frisse en licht pittige koriander-limoenboter. Deze kruidenboter heeft een Mexicaans-Aziatische twist en past perfect bij gegrilde maïskolven (elote), biefstuk, kip, garnalen of gewoon op een warm broodje.



KRUIDENBOTER het huis-tuin-en-keuken recept

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g ongezouten roomboter (op kamertemperatuur)
- 2 teentjes knoflook (geperst of heel fijn gesneden)
- 15 g verse peterselie (fijnggehakt)
- 10 g verse bieslook (fijnggehakt)
- 1 el citroensap of een beetje citroenrasp (voor een frisse touch)
- snuf zeezout
- versgemalen zwarte peper (naar smaak)

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de zachte roomboter in een kom en roer of klop deze los met een vork totdat hij lekker smeug is.
2. Meng de fijngehakte peterselie, bieslook en de geperste knoflook door de boter.
3. Voeg het citroensap, zout en peper toe.
4. Roer alles goed door elkaar tot een egale massa.
5. Schep de boter in een mooi schaaltje of rol er met behulp van bakpapier een mooie 'worst' van.
6. Leg de kruidenboter minstens 1 uur afgedekt in de koelkast zodat de smaken goed kunnen intrekken.

- Zelfgemaakte klassieke kruidenboter is ontzettend eenvoudig en smaakt duizend keer beter dan de varianten uit de supermarkt. Dit recept is perfect voor op een warm stokbroodje, bij een biefstuk of over gegrilde groenten.



LIMOEN BOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 1 limoen
- 100 g licht gezouten boter
- enkele druppels tabasco

ZO MAAK JE HET:

1. Was de limoen en dep droog met keukenpapier.
2. Schil van de limoen raspen en door de boter roeren.
3. Daarna de limoen uitpersen en de boter met ca. 2 el sap en tabasco op smaak brengen.
4. Boter in schaaltje doen of in folie tot worstje rollen en laten opstijven.
- 5.

- Dit snelle recept voor limoenboter is de ultieme frisse oppepper voor gegrilde maïskolven, garnalen, zalm of Mexicaanse gerechten.



LIMOEN TIJM BOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g zachte roomboter
- 1 zakje verse tijm
- 1 limoen
- 1 tl grof zeezout

ZO MAAK JE HET:

1. Gebruik een vork en prak alle ingrediënten goed door elkaar.
2. Maak er een rol van en wikkel deze in plasticfolie.
3. Leg hem tot gebruik in de koelkast.
4. Verdeel de boter over een mooie serveerkom.
5. Serveer de boter direct met een stukje brood of maak er een rol van om te bewaren.

➤ Dit eenvoudige recept voor limoen-tijmboter is een heerlijke, frisse smaakmaker die perfect past bij gegrilde vis, kip, lamsvlees of een warm stuk stokbrood. Je maakt het in 10 minuten.



MEDITERRANE BOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g roomboter
- 3 tenen knoflook
- 10 zongedroogde tomaten in olie
- 12 zwarte olijven
- 3 el verse basilicum
- Versgemalen vierseizoenenpeper

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.
6. Of verdeel de boter over een mooie serveerkom.

➤ Deze kruidenboter zit boordevol intense smaken van zongedroogde tomaten, olijven, knoflook en typisch mediterrane kruiden zoals oregano en basilicum. Het is de ultieme smaakmaker voor op een warm ciabattabrood, gesmolten over een gegrilde steak of entrecote, of om door een warme pasta te roeren.



MEXICAANSE KRUIDENBOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g roomboter (ongezouten en op kamertemperatuur)
- 1 teentje knoflook (geperst)
- 1 handje verse koriander (zeer fijngehakt)
- ½ limoenrasp
- paar druppels limoensap
- 1 l Mexicaanse kruidenmix
- ½ rode peper of jalapeño (zeer fijngehakt, zonder zaadjes voor milde pit)
- flinke snuf zeezout

ZO MAAK JE HET:

1. Zorg dat de roomboter goed op kamertemperatuur is, zodat deze gemakkelijk te mengen is.
2. Doe de boter in een kom en voeg de geperste knoflook, fijngehakte koriander, rode peper, de Mexicaanse kruiden en de limoenrasp toe.
3. Prak alles met een vork goed door elkaar.
4. Voeg naar smaak een paar druppels limoensap en een flinke snuf zeezout toe.
5. Schep de boter in een schaaltje of rol het in vershoudfolie tot een rolletje.
6. Laat de kruidenboter minstens 30 minuten opstijven in de koelkast zodat de smaken goed intrekken.
7. Haal de boter een kwartier voor het serveren uit de koelkast, dan is hij weer lekker smeug!

➤ Mexicaanse kruidenboter is de perfecte smaakmaker voor op een stukje stokbrood, gegrilde maïs, biefstuk of taco's. Door de combinatie van frisse limoen, verse koriander en warme specerijen geef je een heerlijke twist aan je borrel of barbecue.



‘NDUJA BOTER MET PETERSELIE

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g roomboter (ongezouten, op kamertemperatuur)
- 50 g 'nduja
- 15 g verse peterselie
- snuf grof zout

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de roomboter in een ruime mengkom.
2. Voeg de 'nduja toe en mix dit met een vork of lepel goed door elkaar.
3. Als je luchtigere, opgeklopte kruidenboter wil, kun je een handmixer gebruiken.
4. Mix dan niet te lang, om schiften te voorkomen.
5. Hak de blaadjes van de peterselie fijn en meng deze door de 'nduja boter.
6. Verdeel de boter over een mooie serveerkom en bestrooi met wat grof zout.
7. Serveer de boter direct met een stukje brood of maak er een rol van om te bewaren.

➤ Deze 'nduja-boter met peterselie is een absolute Italiaanse smaakexplosie. 'Nduja (uitgesproken als en-doo-ya) is een smeerbare, pittige en waanzinnig smaakvolle varkensworst uit Calabrië die barst van de gerookte chilipepers. Wanneer je dit mengt met romige roomboter en frisse peterselie, krijg je een intense, vurige en hartige boter. Het is dé ultieme smaakmaker voor over een gegrilde biefstuk, reuzengarnalen, mosselen, of om te smelten door een pan hete pasta.



OLIJF SINAASAPPELBOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g zachte roomboter
- 50 g groene olijven
- ½ sinaasappel
- 2 el sinaasappelsap
- 1 tl grof zeezout

ZO MAAK JE HET:

1. Gebruik een vork en prak alle ingrediënten goed door elkaar.
2. Maak er een rol van en wikkel deze in plasticfolie.
3. Leg hem tot gebruik in de koelkast.
4. Verdeel de boter over een mooie serveerkom.
5. Serveer de boter direct met een stukje brood of maak er een rol van om te bewaren.

➤ Dit verrassende recept voor olijf-sinaasappelboter combineert het ziltige van olijven met het frisse en lichtzoete van sinaasappel. Dit is een absolute aanrader op een stuk stevig desembrood, bij gegrilde kip, of op een biefstuk.



OLIJVENBOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 150 g ongezouten roomboter (op kamertemperatuur)
- 60 g zwarte of groene olijven (bijv. Kalamata of Taggiasche), fijngehakt
- 1 teentje knoflook (uitgeperst)
- 1 el verse peterselie of salie (fijngehakt)
- snufje zout en zwarte peper
- Optioneel: wat citroenrasp of een paar druppels citroensap

ZO MAAK JE HET:

1. Zorg dat de boter echt goed zacht is op kamertemperatuur.
2. Hak de olijven en de kruiden zo fijn mogelijk.
3. Meng de boter in een kom met de olijven, knof, kruiden, peper en zout. Dit kan eenvoudig met een vork.
4. Schep de boter op een stukje vershoudfolie of bakpapier en rol het op tot een strak worstje.
5. Laat de olijvenboter minimaal 30 minuten tot 1 uur opstijven in de koelkast.
6. Verdeel de boter over een mooie serveerkom.
7. Serveer de boter direct met een stukje brood of maak er een rol van om te bewaren.

➤ Dit eenvoudige recept voor olijvenboter is een heerlijke mediterrane kruidenboter met een diepe, ziltige smaak. Het is de perfecte match voor een stuk warm ciabatta- of desembrood, gegrilde kip, vis of mediterrane groenten.



PARMEZAANSE KRUIDENBOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g roomboter, ongezoeten, op kamertemperatuur
- 3 tenen knoflook, uitgeperst
- ½ tl grof zeezout
- 100 g Parmezaanse kaas, fijngeraspt
- 1 tl Italiaanse kruiden
- ¼ tl paprikapoeder
- ⅓ tl gemalen zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

- Doe de knof ook, het zeezout, de Parmezaanse kaas, Italiaanse kruiden, paprikapoeder, peper en de zachte boter in een grote kom.
- Gebruik een mixer op gemiddelde snelheid om alles goed door elkaar te mengen.
- Mix ongeveer 3 minuten tot je een glad mengsel hebt.
- Je kunt dit ook met de hand doen, maar met een mixer gaat het sneller en wordt het lekker luchtig.
- Schep de kruidenboter in een schaaltje en zet het in de koelkast.
- Of maak een 'worst' met bakpapier.
- Laat de smaken minimaal 30 minuten intrekken voordat je het serveert.
- Verdeel de boter over een mooie serveerkom.

➤ Dit hartige en romige recept voor Parmezaanse kruidenboter is een absolute smaakbom dankzij de rijpe, ziltige smaak van Parmezaanse kaas gecombineerd met mediterrane kruiden. Het is de ultieme match voor een warm stuk ciabatta, gegrilde biefstuk, gepofte aardappels of gesmolten over een kom warme pasta.



PESTOBOTER a la Genovese

DIT HEB JE NODIG:

- 15 g pijnboompitten
- 100 g roomboter
- 10 takjes basilicum
- 20 g geraspte Parmezaanse kaas
- 1 teentje knoflook
- 2 el olijfolie
- zeezout

ZO MAAK JE HET:

- Rooster de pijnboompitten in een droge bakpan op laag vuur en laat de boter op kamertemperatuur komen.
- Klop de roomboter op in de keukenmachine of in een kom met behulp van een mixer.
- Wanneer de boter lichter wordt van kleur is deze genoeg opgeklopt.
- Pluk de blaadjes basilicum en pel de knoflook.
- Maal deze fijn met de geraspte kaas, knoflook en olijfolie in de foodprocessor of met een staafmixer.
- Schep de pesto door de opgeklopte boter en breng op smaak met zeezout.
- Serveer de pestoboter direct met een stukje brood of maak er een rol van om te bewaren.

➤ Deze pestoboter à la Genovese is een fantastische Italiaanse kruidenboter die de frisse, nootachtige smaak van een klassieke pesto verde combineert met romige roomboter. Dit recept maakt gebruik van de traditionele ingrediënten van de officiële pesto uit Genua: verse basilicum, pijnboompitten, Parmezaanse kaas, pecorino en knoflook. Het is de ultieme boter voor op een warm stuk focaccia, smeltend over een gegrilde biefstuk of kip, of door de gnocchi.



PETERSELIE ANSJOVIS BOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g ongezoeten roomboter (op kamertemperatuur)
- 2 tot 4 ansjovisfilets (fijngenhakt)
- 4 eetlepels verse peterselie (fijngenhakt)
- 1 teentje knoflook (uitgeperst, optioneel)
- Een klein scheutje citroensap
- Een snufje zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

- Doe de zachte roomboter in een kom en roer of klop deze romig en luchtig.
- Snijd de ansjovisfilets heel fijn tot een gladde pasta.
- Voeg de ansjovispasta, de fijngehakte peterselie, de knoflook, het citroensap en de zwarte peper toe aan de boter.
- Meng alles goed tot een egale kruidenboter.
- Laat de boter afgedekt een paar uur opstijven in de koelkast
- Verdeel de boter over een mooie serveerkom.



7. Serveer de boter direct met een stukje brood of maak er een rol van om te bewaren.

- Deze peterselie-ansjovisboter is een absolute klassieker uit de Franse keuken. Het combineert de frisse, hartige smaak van verse bladpeterselie met de diepe, ziltige umami-bom van ansjovis. Deze boter is legendarisch wanneer je hem laat smelten over een gloeiend hete biefstuk of entrecote, maar doet ook wonderen bij gegrilde witvis, garnalen of door een simpele pan pasta.

PETERSELIE CITROEN BOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g roomboter (op kamertemperatuur)
- flinke hand verse peterselie (bij voorkeur platte peterselie, zeer fijngehakt, ca. 2 à 3 eetlepels)
- 1 tot 1½ tl citroensap
- ½ tl citroenrasp (voor het extra frisse aroma)
- zeezout en versgemalen zwarte peper naar smaak

ZO MAAK JE HET:

- Zorg dat de roomboter goed zacht is op kamertemperatuur zodat je deze makkelijk kunt mengen.
 - Was de peterselie, droog de blaadjes grondig (met keukenpapier of een centrifuge) en hak ze met een scherp mes zo fijn mogelijk.
 - Doe de zachte boter in een kom en voeg de fijngehakte peterselie, het citroensap en de citroenrasp toe.
 - Prak en meng alles met een vork intensief door elkaar totdat de peterselie gelijkmatig is verdeeld en het citroensap volledig door de boter is opgenomen.
 - Breng de kruidenboter royaal op smaak met zeezout en een flinke draai versgemalen zwarte peper.
 - Rol de boter strak op in vershoudfolie tot een mooi boomstammetje en laat minstens 1 uur opstijven in de koelkast.
- Dit klassieke Franse recept voor peterselie-citroenboter, ook bekend als *Beurre Maître d'Hôtel*, is de absolute koning onder de kruidenboters. De combinatie van frisse citroen en hartige peterselie smelt waanzinnig over een gegrilde biefstuk, entrecote, slibtong, kabeljauw of warme aardappeltjes.



PITTIGE KRUIDENBOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g ongezouten roomboter (op kamertemperatuur)
- 2 teentjes knoflook (geperst of heel fijn gesneden)
- 15 g verse peterselie (fijngehakt)
- 10 g verse koriander (fijngehakt)
- 1 el citroensap of een beetje citroenrasp (voor een frisse touch)
- ½ tl chilipeper (gedroogd en fijngehakt)
- snufje cayennepeper
- snuf zeezout
- versgemalen zwarte peper (naar smaak)

ZO MAAK JE HET:

- Doe de zachte roomboter in een kom en roer of klop deze los met een vork totdat hij lekker smeugig is.
 - Meng de fijngehakte peterselie, koriander, chilipeper en de geperste knoflook door de boter.
 - Voeg het citroensap, de cayennepeper, zout en peper toe.
 - Roer alles goed door elkaar tot een egale massa.
 - Schep de boter in een mooi schaaltje of rol er met behulp van bakpapier een mooie 'worst' van.
 - Leg de kruidenboter minstens 1 uur afgedekt in de koelkast zodat de smaken goed kunnen intrekken.
- Deze pittige kruidenboter geeft een geweldige kick aan een biefstuk, gegrilde kip, maïskolven of gewoon op een warm stuk brood. Door de combinatie van verse chilipeper, chilivlokken en een frisse touch van limoen krijg je een perfect gebalanceerde smaak.



PITTIGE PAPRIKA BOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g roomboter (op kamertemperatuur)
- 1½ tl (gerookt) paprikapoeder
- ½ tot 1 tl chilivlokken of cayennepeper (naar smaak en gewenste pittigheid)
- ½ teentje knoflook (geperst)
- 1 tl vers citroensap (om de smaken op te frissen)
- zeezout en versgemalen zwarte peper naar smaak

ZO MAAK JE HET:

- Zorg dat de roomboter door en door zacht is op kamertemperatuur.



2. Doe de zachte boter in een kom en voeg het paprikapoeder, de chilivlokken (of cayennepeper), de geperste knoflook en het citroensap toe.
3. Prak en meng alles met een vork grondig door elkaar totdat de boter een egale, vurig rode kleur heeft en alle specerijen goed zijn verdeeld.
4. Breng de boter op smaak met een goede snuf zeezout en versgemalen zwarte peper.
5. Rol de boter strak op in vershoudfolie tot een mooi boomstammetje en laat minstens 1 uur opstijven in de koelkast, zodat de pittige smaken goed in de boter kunnen trekken.

➤ Dit vurige en kruidige recept voor pittige paprikaboter geeft een heerlijke kick aan je gerechten. Het is de perfecte smaakmaker voor gegrilde maïskolven, een sappige biefstuk, kipspiesjes of om op een warm stuk stokbrood te smeren.

PROVENÇAALSE KRUIDENBOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g roomboter (op kamertemperatuur)
- 1½ tot 2 tl Provençaalse kruiden (gedroogd, of een mix van verse tijm, rozemarijn, oregano en bonenkruid)
- 1 à 2 teentjes knoflook (geperst)
- ½ tl citroensap (voor een frisse nuance)
- 1 klein sjalotje (zeer fijn gesnipperd, optioneel voor extra structuur)
- versgemalen zwarte peper en zeezout naar smaak



ZO MAAK JE HET:

1. Zorg dat de roomboter door en door zacht is op kamertemperatuur.
 2. Als je verse kruiden gebruikt, ris dan de blaadjes van de takjes (tijm en rozemarijn) en hak ze extreem fijn.
 3. Gebruik je gedroogde Provençaalse kruiden?
 4. Wrijf ze dan even tussen je vingers fijn om de aroma's te activeren.
 5. Doe de zachte boter in een kom en voeg de Provençaalse kruiden, de geperste knoflook, het citroensap (en eventueel het sjalotje) toe.
 6. Prak en meng alles met een vork grondig door elkaar totdat de kruiden gelijkmatig zijn verdeeld.
 7. Breng de Franse kruidenboter royaal op smaak met zeezout en versgemalen zwarte peper.
 8. Rol de boter strak op in vershoudfolie tot een mooi boomstammetje en laat minstens 1 uur opstijven in de koelkast zodat de kruidige oliën volledig in de boter kunnen trekken.
- Een Provençaalse kruidenboter brengt de smaken van Zuid-Frankrijk naar je tafel. door de combinatie van aromatische, houtachtige kruiden en een vleugje knof ook is deze boter de perfecte match voor lamskoteletjes, gegrilde entrecote, Franse baguettes of mediterrane groenten zoals courgette en tomaat uit de oven.

RODE PORT PEPER BOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 150 g boter
- 3 el rode port
- 1½ tl vierseizoenenpeper
- 2 mespuntjes kaneelpoeder

ZO MAAK JE HET:

1. In een kom de boter tot een zachte crème roeren.
2. Lepel de Port deel voor deel door de boter roeren.
3. Pas volgend scheutje toevoegen als port geheel is opgenomen.
4. Peper, kaneelpoeder en naar smaak zout door boter roeren.
5. Boter op stukje aluminiumfolie scheppen en met behulp van folie tot rolletje vormen.
6. Aluminiumfolie dichtvouwen en boter in koelkast in ca. 45 min. laten opstijven.
7. Boter in plakjes snijden en op warm gerecht laten smelten
8. Verdeel de boter over een mooie serveerkom.

➤ Met dit recept maak je een zeer exclusieve en diepe rode port-peperboter. Deze luxe kruidenboter heeft een prachtig paars-rode gloed en een volle, licht zoete smaak met een pittige bite. Het is de ultieme smaakmaker voor op een malse biefstuk, entrecote, wildgerechten of om een chique toets te geven aan een stukje warm stokbrood tijdens een diner.



ROZEMARIJN TIJM PETERSELIE BOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 🍯 125 g roomboter (gezouten of ongezouten, op kamertemperatuur)
- 🍯 2 el verse peterselie (fijnggehakt)
- 🍯 1 tl verse tijm (alleen de blaadjes, fijnggehakt)
- 🍯 ½ tl verse rozemarijn (heel fijnggehakt)
- 🍯 1 teentje knoflook (geperst)
- 🍯 1 tl citroensap
- 🍯 zwarte peper en zeezout: naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de peterselie en tijm fijn.
 2. Hak de rozemarijn extra fijn, omdat deze naaldjes snel hard blijven aanvoelen in de boter.
 3. Doe de zachte roomboter in een kom.
 4. Voeg de peterselie, tijm, rozemarijn, geperste knoflook en het citroensap toe.
 5. Meng alles met een vork krachtig door elkaar tot de kruiden gelijkmatig zijn verdeeld.
 6. Proef de boter, voeg naar eigen smaak versgemalen zwarte peper en zeezout toe.
 7. Schep de boter op een stuk vershoudfolie.
 8. Rol het strak op tot een rolletje (een 'boomstamtje') en draai de zijanten dicht.
 9. Leg de kruidenboter minimaal 1 uur in de koelkast zodat de smaken goed in de boter kunnen trekken en de rol stevig wordt.
- Hier is het ultieme recept voor verse rozemarijn-tijm-peterselieboter. Deze combinatie is perfect voor op een stokbroodje, bij gegrild vlees zoals biefstuk of lamsvlees of over warme groenten.
- 💡 Rozemarijn heeft een erg sterke, dominante smaak. Gebruik er daarom minder van dan van de peterselie.



ROZEMARIJN TIJM SALIE BOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 🍯 250 g gezouten roomboter
- 🍯 2 takjes rozemarijn
- 🍯 20 takjes tijm
- 🍯 10 blaadjes salie + extra blaadjes ter decoratie
- 🍯 12 eetbare viooltjes (optioneel)

ZO MAAK JE HET:

1. Leg de roomboter 1 uur van tevoren buiten de koelkast zodat deze wat zachter is.
 2. Was en droog de kruiden.
 3. Houd een paar stukjes rozemarijn, tijm en wat kleine blaadjes salie apart voor de garnering.
 4. Verwijder de rozemarijn en tijm van de takjes en hak samen met de salie fijn.
 5. Smelt 50 g boter op laag vuur en voeg de gehakte kruiden hieraan toe.
 6. Laat de kruiden 5 minuten zachtjes intrekken en zorg ervoor dat de boter niet bruin wordt.
 7. Doe de overige boter in een kom en prak deze met een vork.
 8. Meng het warme kruidenbotermengsel met het overige deel van de boter.
 9. Hak 6 eetbare bloemen fijn, doe deze bij het mengsel en roer goed door.
 10. Leg een stuk huishoudfolie op het aanrecht en verdeel hier het botermengsel over.
 11. Zorg dat er voldoende ruimte aan de zijanten overblijft.
 12. Klap het onderste deel van de folie over de boter en rol de folie op zodat je een rol kruidenboter krijgt.
 13. Duw de zijanten stevig dicht en laat de boter minimaal één uur opstijven in de koelkast.
 14. Serveer de zelfgemaakte kruidenboter met kleine stukjes kruiden en de overgebleven eetbare bloemen ter decoratie.
- Deze rozemarijn-tijm-salieboter is de ultieme herfstige en winterse kruidenboter. De combinatie van deze drie stevige, houtachtige kruiden geeft een diepe, aromatische en bijna hartige smaak. Dit is met afstand de lekkerste boter om te laten smelten over een gebraden entrecote, lamskoteletten, kalkoen of om te gebruiken bij geroosterde aardappels en paddenstoelen.



SAFFRAAN BOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g roomboter
- 1 envelopje saffraan
- ½ tl zout

ZO MAAK JE HET:

1. Meng met een vork de boter met de rest van de ingrediënten goed door elkaar.
2. Zet de boter minstens 1 uur in de koelkast, zodat alle smaken zich kunnen mengen.
3. De boter wordt beter smeerbaar als u hem een half uur voor gebruik weer op kamertemperatuur laat komen.
4. Verdeel de boter over een mooie serveerkom.

➤ Saffraan geeft de boter niet alleen een schitterende koninklijke kleur, maar ook een unieke, verfijnde smaak die het midden houdt tussen aards, honingachtig en licht bitter. Deze boter is een absolute delicatessen op gegrilde vis (zoals kabeljauw, zeebaars of zalm), sint-jakobsschelpen (coquilles), garnalen, of gesmolten door een luxe rijstschotel of paella



SAFFRAAN CITROEN BOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 100 g roomboter
- ¼ citroen
- 5 draadjes saffraan
- zeezout

ZO MAAK JE HET:

1. Laat de roomboter op kamertemperatuur komen.
2. Rasp de schil van de citroen met een fijne rasp en houd apart.
3. Knijp het sap uit de citroen in een kleine kom.
4. Kneus de draadjes saffraan en voeg deze toe aan het citroensap, laat minimaal 5 minuten trekken.
5. Klop de roomboter op in de keukenmachine of in een kom met behulp van een mixer.
6. Wanneer de boter lichter wordt van kleur is deze genoeg opgeklopt.
7. Meng de geraspte citroenschil en het citroensap door de boter en breng op smaak met zeezout
8. Serveer de boter direct met een stukje brood of maak er een rol van om te bewaren.

➤ Deze saffraan-citroenboter (of burro allo zafferano) is een van de meest elegante en luxe boters die je kunt maken. Saffraan geeft de boter een prachtige goudgele kleur en een verfijnde, licht aardse en honingachtige smaak. Samen met het frisse van de citroen is dit de ultieme smaakmaker voor over gegrilde garnalen, sint-jakobsschelpen, witte vis zoals zeebaars of tarbot, lamsvlees of om direct door een luxe risotto of pasta te roeren.



SAMBAL BOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 100 g roomboter
- 4 tl sambal
- Zeezout

ZO MAAK JE HET:

1. Laat de boter op kamertemperatuur komen en klop vervolgens op in de keukenmachine of in een kom met behulp van een mixer.
2. Wanneer de boter lichter wordt van kleur is deze genoeg opgeklopt.
3. Meng de sambal door de opgeklopte boter, breng op smaak met zeezout.
4. Serveer de sambalboter direct met een stukje brood of maak er een rol van om te bewaren in de vriezer.

➤ Deze sambalboter is de ultieme Indo-fusion kruidenboter. Het combineert de romige zachtheid van Hollandse roomboter met de vurige, kruidige kick van sambal. Dit is een waanzinnige smaakmaker voor op een warm stokbroodje, een gegrilde biefstuk, saté van de barbecue, of smeltend over warme maïskolven of sperzieboontjes.



SHOARMA KRUIDENBOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g roomboter (op kamertemperatuur)
- 1½ tot 2 tl shoarmakruiden (kant-en-klaar of zelfgemengd)
- 1 teentje knoflook (geperst, onmisbaar bij shoarma)
- 1 tl vers citroensap (om de zware specerijen te balanceren)
- 1 el verse peterselie (fijnggehakt, voor wat frisheid en kleur)
- zeezout naar smaak (let op: kant-en-klare shoarmakruiden bevatten vaak al zout)

ZO MAAK JE HET:

1. Zorg dat de roomboter door en door zacht is op kamertemperatuur.
2. Doe de zachte boter in een kom en voeg de shoarmakruiden, de geperste knoflook, het citroensap en de fijngehakte peterselie toe.
3. Prak en meng alles met een vork grondig door elkaar totdat de specerijen volledig door de boter zijn opgenomen en de boter een mooie, lichtbruine/oranje kleur heeft gekregen.
4. Proef de boter goed.
5. Voeg naar smaak nog een klein snufje zeezout of extra shoarmakruiden toe als je een intensere smaak wilt.
6. Rol de boter strak op in vershoudfolie tot een mooi boomstammetje en laat minstens 1 uur opstijven in de koelkast, zodat de smaken diep in de boter kunnen trekken.

➤ Een shoarmakruidenboter is een geweldige, hartige smaakexplosie. De warme, kruidige specerijen van de shoarmakruiden passen perfect bij de romige boter en dit smaakt fantastisch op gegrild vlees (zoals kip, lams- of varkenshaas), zelfgemaakte pitabroodjes, frietjes of over een gepofte aardappel.



SINAASAPPEL KANEELBOTER MET TIJM

DIT HEB JE NODIG:

- 1 perssinaasappel
- 125 g roomboter
- ½ tl kaneel
- 2 el verse tijm
- versgemalen peper

ZO MAAK JE HET:

1. Boen de sinaasappel schoon en rasp de oranje schil fijn.
2. Pers de sinaasappel uit.
3. Prak met een vork in een kom de boter met de sinaasappelrasp, de kaneel en de tijm goed door elkaar.
4. Roer er 1 eetlepel sinaasappelsap door en breng op smaak met peper.
5. Schep de boter op een stuk plasticfolie en vorm er een rol van.
6. Laat de boter minimaal 30 minuten in de koelkast opstijven.
7. Verwijder het plasticfolie en snijd de boterrol in dikke plakken.

➤ Met dit recept maak je een waanzinnig aromatische sinaasappel-kaneelboter met tijm. Deze unieke boter balanceert op de grens van zoet en hartig: het warme van kaneel, het frisse van sinaasappel en het kruidige, aardse van verse tijm. Het is een absolute traktatie op warme scones, suikerbrood of pannenkoeken, maar smaakt ook verrassend goed bij gegrilde kip, eendenborst of wildgerechten.



SJALOTTEN BIETJES BOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g roomboter (op kamertemperatuur)
- 40 g gekookte rode biet (zeer fijn geraspt of gepureerd)
- klein sjalotje (extreem fijn gesnipperd)
- 1 tl citroensap of rode wijnazijn (het zuurtje haalt de bietensmaak op)
- ½ tl verse tijmblaadjes (fijnggehakt)
- zeezout en versgemalen zwarte peper naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Zorg dat de roomboter door en door zacht is op kamertemperatuur.
2. Rasp de gekookte rode biet zo fijn mogelijk en laat de rasp heel even uitlekken in een zeefje, zodat de boter niet te nat wordt.
3. Snipper het sjalotje zo fijn als je kunt.
4. Doe de zachte boter in een kom en voeg de geraspte biet, de sjalot, het citroensap (of azijn) en de tijmblaadjes toe.
5. Prak en meng alles met een vork intensief door elkaar.
6. **Schrik niet:** door het bietensap kleurt de boter direct felroze/paars.
7. Breng royaal op smaak met zeezout en een flinke draai zwarte peper om het aardse van de biet mooi te balanceren.
8. Rol de boter strak op in vershoudfolie en laat hem minimaal 1 tot 2 uur opstijven in de koelkast.



- Een sjalotten-bietjesboter heeft een prachtige, dieppaarse kleur en een uniek smaakprofiel. Het combineert de aardse, subtiel zoete smaak van rode biet met het hartige en licht pittige van sjalot. Deze boter is een absolute eyecatcher op een warm stuk boerenbrood, bij gegrilde witvis, varkenshaas of gesmolten over warme geitenkaas.

SPINAZIE ANSJOVIS BOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 100 g roomboter
- 6 takjes peterselie
- 100 g baby spinazie
- 20 g ansjovisfilets
- zeezout

ZO MAAK JE HET:

1. Laat de boter op kamertemperatuur komen.
2. Klop de roomboter op in de keukenmachine of in een kom met behulp van een mixer.
3. Wanneer de boter lichter wordt van kleur is deze genoeg opgeklopt.
4. Verwijder de takjes van de peterselie en maal de blaadjes met spinazie en de ansjovisfilets zeer fijn in een foodprocessor.
5. Voeg de opgeklopte boter toe aan de spinazie in de foodprocessor.
6. Hoe langer je het geheel laat draaien, hoe groener de boter zal worden.
7. Breng de boter op smaak met zeezout.
8. Serveer de kruidenboter direct met een stukje brood of maak er een rol van om te bewaren.

- Deze spinazie-ansjovisboter is de absolute koning van *umami* (de vijfde basissmaak). Door verse spinazie kort te slinken en te pureren met zoute, ziltige ansjovis ontstaat een prachtige, felgroene boter met een ontzettend diepe, hartige smaak. Dit is een waanzinnige culinaire smaakmaker voor over een biefstuk, gegrilde witvis (zoals kabeljauw of tarbot), of om direct door een pan hete pasta te roeren.



SUMAK BOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g roomboter (op kamertemperatuur)
- 1½ tot 2 tl sumak
- 1 el verse peterselie of munt (zeer fijngehakt, voor een frisse kleur)
- ½ teentje knoflook (geperst, optioneel voor extra diepte)
- ½ tl citroenrasp (om het frisse karakter te versterken)
- grove zeezoutvlokken en versgemalen zwarte peper naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Zorg dat de roomboter door en door zacht is op kamertemperatuur zodat je deze makkelijk kunt gladroeren.
2. Doe de zachte boter in een kom en voeg de sumak, de fijngehakte kruiden, de citroenrasp (en eventueel de knoflook) toe.
3. Prak en meng alles met een vork intensief door elkaar. De sumak zal de boter een prachtige, lichtpaarse/rode marmering geven.
4. Breng de kruidenboter op smaak met een goede snuf zeezoutvlokken en een beetje zwarte peper.
5. Rol de boter strak op in vershoudfolie tot een mooi boomstammetje en laat minstens 1 uur opstijven in de koelkast, zodat de friszure smaak van de sumak volledig in de boter kan trekken.

- Een sumak-kruidenboter is een fantastische, Midden-Oosterse smaakmaker. Sumak heeft een unieke, dieprode kleur en een heerlijk frisse, fruitige en citrusachtige smaak. Deze boter is de ultieme partner voor gegrild lamsvlees, kipspiesjes (zoals shish taouk), geroosterde groenten (zoals bloemkool of aubergine) of om simpelweg te laten smelten op warm platbrood. **TIP:** Deze boter is ook waanzinnig lekker als je hem direct over een warme schaal met geroosterde kikkererwten of couscous smelt.



THAISE KRUIDENBOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g roomboter (op kamertemperatuur)
- 1 el Thaise rode curry pasta (*prik khing* of reguliere rode curry)
- 1 eetlepel verse Thaise basilicum of koriander (zeer fijngehakt)
- 1 stengel vers citroengras (alleen de zachte, witte kern, extreem fijngehakt)
- ½ tl limoenrasp
- 1 tl limoensap
- ½ tl vissaus (*nam pla*, voor de authentieke zoute umami-smaak)
- snufje bruine suiker (om de smaken te balanceren)



ZO MAAK JE HET:

1. Zorg dat de roomboter door en door zacht is op kamertemperatuur.
 2. Bereid het citroengras zorgvuldig voor: verwijder de harde buitenkant, snijd de zachte witte kern in de lengte door en hak deze zo fijn mogelijk.
 3. *Grove stukjes citroengras zijn taai en niet lekker in boter.*
 4. Doe de zachte boter in een kom en voeg de rode currypasta, het superfijn gehakte citroengras, de limoenrasp, het limoensap, de vissaus en het snufje bruine suiker toe.
 5. Prak en meng alles met een vork intensief door elkaar tot een egale, zacht oranje boter.
 6. Spatel op het laatste moment de fijngehakte Thaise basilicum (of koriander) erdoorheen.
 7. Proef de boter.
 8. Voor meer zout voeg je een extra drupje vissaus toe; voor meer frisheid wat extra limoensap.
 9. Rol de boter strak op in vershoudfolie en laat minimaal 1 uur opstijven in de koelkast, zodat alle smaken diep in de boter kunnen trekken.
- Een Thaise kruidenboter is een ware smaakexplosie die de klassieke Thaise balans tussen fris, zout, pittig en romig perfect combineert. Het is de ultieme smaakmaker voor gegrilde bamba's, vispakketjes, kippendijen of om over gestoomde bimi (aspergebroschet) te laten smelten.

TOMATENBOTER met Italiaanse kruiden

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g ongezouten roomboter (op kamertemperatuur)
- 75 g honingtomaten
- snufje zout
- 2 tl verse Italiaanse kruiden (fijngehakt)
- fleur de sel of zeezout
- zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Bekleed een bakblik met bakpapier en verwarm de oven voor op 200 graden.
 2. Halveer de honingtomaten en leg ze met de snijkant naar boven op het bakpapier.
 3. Bestrooi ze met een snufje zout.
 4. Zet het bakblik voor circa 8 – 10 minuten onder de grill tot de tomaatjes bovenop bruin beginnen te worden.
 5. Haal ze uit de oven en laat afkoelen.
 6. Roer de boter even goed los en doe deze in de keukenmachine.
 7. Voeg de afgekoelde honingtomaten en de Italiaanse kruiden toe.
 8. Laat de machine draaien tot je een mooie, romige boter hebt.
 9. Dit kun je ook met een staafmixer doen.
 10. Voeg naar smaak wat fleur de sel of zeezout toe samen met een klein snufje versgemalen zwarte peper.
 11. Schep de boter in een mooi schaaltje of rol er met behulp van bakpapier een mooie 'worst' van.
 12. Leg de kruidenboter minstens 1 uur afgedekt in de koelkast zodat de smaken goed kunnen intrekken.
- Door de combinatie van geconcentreerde tomatenpuree, zachte roomboter en aromatische mediterrane kruiden ontstaat een romige spread met een diepe umami-smaak. Deze boter is een fantastische upgrade voor een warm stuk ciabatta of stokbrood, maar smaakt ook geweldig gesmolten over gegrilde kip, biefstuk of een vegetarische groentespies.



TOMATEN OUDE KAASBOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g ongezouten roomboter zacht
- 50 g geraspte oude kaas
- 75 g zongedroogde tomaten
- versgemalen zwarte peper
- zeezout

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de boter en geraspte oude kaas in een kom.
2. Snijd de zongedroogde tomaatjes klein en voeg ook toe.
3. Voeg vervolgens naar smaak versgemalen zwarte peper en zeezout toe en meng alle ingrediënten dan goed door elkaar.
4. Schep de tomaten kaas boter nu op een stuk vershoudfolie.
5. Pak de boter in en rol tot een mooie rol boter.
6. Leg deze in de koeling en laat weer een beetje opstijven voor je de tomaten kaas boter serveert.



- Dit krachtige en hartige recept voor tomaten oude kaas boter combineert het diepe, zoete van zongedroogde tomaatjes met de pittige, zoute smaak van Hollandse oude kaas. Dit is een absolute winnaar op een stuk warm stokbrood, bij een biefstuk, of gesmolten over gegrilde groenten.

TRUFFEL HAZELNOOT BOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g ongezouten roomboter (op kamertemperatuur)
- 50 g hazelnoten (gepeld)
- 1½-2 el truffeltapenade of truffelolie (naar smaak)
- 10 g verse Parmezaanse kaas (fijn geraspt)
- snufje grof zeezout
- versgemalen zwarte peper (naar smaak)

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een droge koekenpan op middelhoog vuur.
2. Rooster de hazelnoten tot ze goudbruin zijn en heerlijk gaan ruiken.
3. Let op dat ze niet verbranden.
4. Laat ze daarna volledig afkoelen.
5. Hak de afgekoelde hazelnoten heel fijn.
6. Dit kan met een scherp mes of kort in een keukenmachine.
7. Doe de zachte roomboter in een kom.
8. Voeg de fijngehakte hazelnoten, truffeltapenade, geraspte Parmezaanse kaas, een snuf zeezout en een beetje zwarte peper toe.
9. Meng alles met een vork of spatel goed door elkaar tot een egale massa.
10. Proef een klein stukje en voeg eventueel extra zout of truffeltapenade toe.
11. Schep de boter op een stuk vershoudfolie of bakpapier.
12. Rol het strak op tot een mooie 'worst' en draai de zijanten dicht.
13. Leg de truffel-hazelnootboter minstens 1 uur in de koelkast om op te stijven en de smaken te laten intrekken.
14. Verdeel de boter over een mooie kom en

- Deze truffel-hazelnootboter is de ultieme gastronomische luxe onder de samengestelde boters. Het combineert het diepe, aardse en onmiskenbare aroma van zwarte truffel met de warme, nootachtige *crunch* van geroosterde hazelnoten. Dit is een waanzinnige smaakmaker om te serveren op een luxe borrelplank, smeltend over een malse biefstuk of côte de boeuf, over gegrilde coquilles, of om door een cacio e pepe (kaas en zwarte peper)pasta te roeren.



VANILLE BASILICUMBOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 150 g roomboter (op kamertemperatuur)
- 1 vanillestokje
- 15 g verse basilicumblaadjes
- snufje zeezout

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd het vanillestokje over de lengte doormidden en schraap het merg er met een mesje uit.
2. Snijd de basilicumblaadjes heel fijn (of gebruik een hakmolentje).
3. Klop de zachte roomboter in een kom met een mixer of lepel romig.
4. Voeg het vanillemerg, de fijngehakte basilicum en een snufje zeezout toe aan de boter.
5. Meng dit goed door elkaar.
6. Laat de boter even rusten op kamertemperatuur zodat de smaken intrekken.
7. Rol het in huishoudfolie tot een worstje en laat het hard worden in de koelkast.
8. Verdeel de boter over een mooie serveerkom.

- Dit exclusieve recept voor vanille-basilicumboter combineert het bloemige, zoete aroma van echte vanille met de kruidige frisheid van basilicum. Dit is een waanzinnige smaakmaker voor gegrilde coquilles, gamba's, kreeft of witvis (zoals kabeljauw), maar doet het ook verrassend goed op een warme brioche of bij geroosterde aardbeien.



VEGAN 'BOTER' MET GEROOSTERDE SPECERIJEN

DIT HEB JE NODIG:

- 2 el Souq Midden-Oosterse ovengroente
- 225 g droomboter zonder zuivel
- 1 tl grof zeezout

ZO MAAK JE HET:

- Verhit een koekenpan zonder olie of boter en rooster hierin ovengroentemix 2 minuten op middelhoog vuur.
- Doe de droomboter in een hakmolen van een staafmixer, voeg de specerijen en het grove zeezout toe en mix kort.
- Schep de specerijenboter op een stuk vershoudfolie en vorm met behulp van de folie tot een rol.
- Vouw de folie dicht en laat de boter in de koelkast in 1 uur opstijven.

➤ Deze vegan 'boter' met geroosterde specerijen is een absolute smaaksensatie met een warme, diepe en bijna magische geur. Door hele specerijen kort te roosteren in een droge pan, komen de etherische oliën vrij en transformeren ze van smaak. Samen met een goede kwaliteit plantaardige boter creëer je een aromatische spread die waanzinnig lekker is op een warm stuk naanbrood, gegrilde groenten, zoals bloemkool of pompoen, of smeltend over een vegan steak of zoete aardappel.



VEGAN GEPOFTE-KNOFLOOK'BOTER'

DIT HEB JE NODIG:

- 2 bollen knoflook
- ½ el milde olijfolie
- 225 g droomboter zonder zuivel
- ¼ tl chilivlokken
- 1 tl grof zeezout

ZO MAAK JE HET:

- Verwarm de oven voor op 200 °C.
- Snijd het bovenste kapje van de bollen knoflook, zodat de tenen zichtbaar worden.
- Leg de bollen in een vuurvast schaalje of op een met bakpapier beklede bakplaat, besprenkel met de milde olijfolie en pof ca. 20 minuten in de oven.
- Haal de knoflook uit de oven, laat minimaal 1 uur afkoelen en wip met een mesje de tenen uit de schil.
- Doe de Droomboter in een hakmolen van een staafmixer en voeg de knoflook, chilivlokken en het grove zeezout toe en mix kort.
- Schep de knoflook'boter' op een stuk vershoudfolie en vorm met behulp van de folie tot een rol.
- Vouw de folie dicht en laat de boter in de koelkast in 1 uur opstijven.
- Verdeel de boter over een mooie serveerkom.
- Serveer de boter direct met een stukje brood of maak er een rol van om te bewaren.

➤ Deze vegan gepofte-knoflook'boter' is een absolute smaaksensatie en de ultieme dipper voor een warm plukbrood of stokbrood. Door hele bollen knoflook in de oven te poffen, verandert de scherpe knoflooksmaak in een zoete, milde en bijna nootachtige crème. Samen met een goede kwaliteit vegan boter, edelgistsvlokken voor een hartige diepte en verse kruiden creëer je een 'boter' die niet onderdoet voor de dierlijke variant.



VEGAN KRUIDEN'BOTER'

DIT HEB JE NODIG:

- ½ citroen
- 20 g verse Italiaanse kruidenmix
- 225 g droomboter zonder zuivel
- 1 tl grof zeezout

ZO MAAK JE HET:

- Boen de citroen schoon, rasp de gele schil en pers de vrucht uit.
- Haal de blaadjes van de takjes kruiden uit de Italiaanse kruidenmix.
- Doe de droomboter in een hakmolen van een staafmixer.
- Voeg de kruiden, een ½ el citroensap, een ½ tl citroenrasp en het grove zeezout toe en mix kort.
- Schep de kruidenboter op een stuk vershoudfolie en vorm met behulp van de folie tot een rol.
- Vouw de folie dicht en laat de boter in de koelkast in 1 uur opstijven.
- Verdeel de boter over een mooie serveerkom.

➤ Zelfgemaakte vegan kruiden'boter' is net zo romig, vol van smaak en eenvoudig te maken als de traditionele variant. Door te kiezen voor een stevige plantaardige boter en deze te combineren met verse kruiden en een subtiele



smaakmaker, krijgt niemand aan tafel door dat deze boter volledig plantaardig is. Perfect voor op een warm stokbroodje, bij de barbecue of over gegrilde groenten.

VENKEL BOTER

DIT HEB JE NODIG:

-  125 g roomboter (op kamertemperatuur)
-  1 tl venkelzaad
-  2 el venkelgroen (de plukkerige groene takjes van de venkelknol, fijngehakt)
-  ½ tl citroenrasp
-  1 tl citroensap
-  ½ sjalotje (extreem fijn gesnipperd, optioneel voor extra textuur)
-  zeezout en versgemalen zwarte peper naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Zorg dat de roomboter door en door zacht is op kamertemperatuur.
2. Rooster de venkelzaadjes kort, ca. 1 minuut, in een droge koekenpan op middelhoog vuur tot ze beginnen te geuren.
3. Kneus ze daarna grof in een vijzel of met de achterkant van een zwaar mes.
4. Hak het venkelgroen (en eventueel het sjalotje) zo fijn mogelijk.
5. Doe de zachte boter in een kom en voeg het gekneusde venkelzaad, het fijngehakte venkelgroen, de citroenrasp en het citroensap toe.
6. Prak en meng alles met een vork grondig door elkaar tot een egale massa.
7. Breng de venkelboter royaal op smaak met zeezout en versgemalen zwarte peper.
8. Rol de boter strak op in vershoudfolie tot een mooi boomstammetje en laat minstens 1 uur opstijven in de koelkast, zodat de anijsmaak volledig in de boter kan trekken.

➤ Een verfijnde venkelboter combineert de romigheid van boter met het frisse, licht anijsachtige aroma van venkel. Deze boter past perfect bij gegrilde of gebakken vis, zoals kabeljauw, zalm of zeebaars, coquilles, gegrilde kip of over gestoomde zomergroenten. Voor de beste smaak en textuur combineert dit recept geroosterd venkelzaad met het fijne, frisse venkelgroen.



WASABI BIESLOOK BOTER

DIT HEB JE NODIG:

-  125 g roomboter (op kamertemperatuur)
-  1½ tot 2 tl wasabipasta (naar smaak; begin met minder als je niet van te scherp houdt)
-  2 el verse bieslook (zeer fijngehakt)
-  1 tl Japanse sojasaus (voor een hartige diepte)
-  ½ tl limoensap (voor een frisse balans)
-  snufje zeezout (optioneel, proef eerst)

ZO MAAK JE HET:

1. Zorg dat de roomboter goed zacht is op kamertemperatuur zodat je deze makkelijk kunt gladroeren.
2. Doe de zachte boter in een kom en voeg de wasabipasta, de sojasaus en het limoensap toe.
3. Prak en roer alles met een vork intensief door elkaar totdat de wasabipasta volledig is opgelost en de boter een heel lichtgroene gloed krijgt.
4. Spatel de fijngehakte bieslook gelijkmatig door de boter.
5. Proef de boter.
6. Voeg eventueel extra wasabi toe voor meer scherpheid, of een heel klein snufje zeezout indien gewenst (denk eraan dat de sojasaus ook al zout is).
7. Rol de boter strak op in vershoudfolie tot een mooi boomstammetje en laat minstens 30 tot 60 minuten opstijven in de koelkast.

➤ Dit gedurfde en pittige recept voor wasabi-bieslookboter is een geweldige Aziatische twist op de traditionele kruidenboter. De scherpe, prikkelende smaak van wasabi combineert fantastisch met het romige van de boter en het frisse van de bieslook. Dit is de ultieme smaakmaker voor een gegrilde biefstuk of ribeye, zalm, tonijnsteak, gegrilde garnalen of om te roeren door een warme gepofte aardappel.



WASABIBOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 1½ el wasabipasta
- 1½ el Japanse rijstazijn
- 150 g boter
- 1 zakje verse bieslook
- zeezout

ZO MAAK JE HET:

1. In een kom wasabipasta met rijstazijn losroeren.
2. De boter toevoegen en alles tot zachte crème roeren.
3. Bieslook en naar smaak zeezout en eventueel peper erdoor roeren.
4. Boter op stukje bakpapier scheppen en tot een rolletje vormen.
5. Bakpapier dichtvouwen en boter in koelkast in ca. 45 minuten laten opstijven.
6. Verdeel de boter over een mooie serveerkom.
7. Serveer de boter direct met een stukje brood of maak er een rol van om te bewaren.

➤ Deze wasabi boter is een fantastische Aziatische fusion-kruidenboter met een unieke, scherpe kick. In tegenstelling tot chilipeper, die je tong brandt, geeft wasabi een prikkelende scherpte in de neus die direct weer wegtrekt. Gecombineerd met romige roomboter, zoute sojasaus en frisse limoen is dit de ultieme smaakmaker voor biefstuk of ribeye, gegrilde tonijn, zalm, garnalen, of warme edamame boontjes.



WHIPPED BUTTER

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g ongezouten roomboter
- 2 el halfvolle melk
- ½ tl zout

ZO MAAK JE HET:

1. Breng de roomboter op kamertemperatuur.
2. Klop de boter in een mengkom 2 minuten met een handmixer op de hoogste stand.
3. Schraap de zijanten van de kom schoon.
4. Voeg de halfvolle melk en het zout toe en klopf op hoge snelheid 6-7 minuten tot de boter luchtig en licht van kleur is.
5. Verdeel de boter over een mooie serveerkom.
6. Serveer de boter direct met een stukje brood of maak er een rol van om te bewaren.

➤ Het maken van een klassieke whipped butter (opgeklopte boter) verandert een simpel pakje roomboter in een vederlichte, fluweelzachte en perfect smeerbare delicatessie. Door lucht in de boter te slaan, krijgt het de structuur van een zachte mousse. Dit is de boter die je vaak in luxe restaurants krijgt geserveerd bij het brood.



WHIPPED COWBOY BUTTER

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g ongezouten roomboter
- 1 bio citroen
- 5 g verse tijm
- 10 g verse platte peterselie
- 5 g verse bieslook
- 1 tl cayennepeper
- 1 tl chilivlokken
- 2 tl gerookte-paprikapoeder zoet
- 4 tenen knoflook
- 2 el dijonmosterd

ZO MAAK JE HET:

1. Laat de boter op kamertemperatuur komen.
2. Boen de citroen schoon, rasp de gele schil en pers de vrucht uit.
3. Ris de blaadjes van de takjes tijm.
4. Houd wat peterselie achter voor de garnering.
5. Doe de rest samen met de tijm, bieslook, 1 el citroensap, citroenrasp, de cayennepeper, chilivlokken, paprikapoeder en knoflook in de hakmolen.
6. Mix tot een grof mengsel.
7. Doe de boter en mosterd in de hakmolen bij de kruiden en mix tot een whipped butter.
8. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
9. Verdeel de boter over een schaal.
10. Snijd de achtergehouden peterselie fijn en verdeel erover.



11. Verdeel de boter over een mooie serveerkom.
 12. Serveer de boter direct met een stukje brood of maak er een rol van om te bewaren.
- Whipped Cowboy Butter is momenteel dé ultieme barbecuesensatie. Het combineert de waanzinnige smaken van de klassieke cowboy butter (knoflook, citroen, mosterd, chili en veel verse kruiden) met een luchtige, fluweelzachte textuur. Door de boter op te kloppen met een mixer, smelt hij nog sneller op een hete biefstuk en is hij direct perfect smeerbaar op een warm stuk brood

YUZU BOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g roomboter (op kamertemperatuur)
- 1½ tot 2 tl **puur yuzusap**
- ½ tl limoen- of citroenrasp (voor de etherische oliën)
- ½ tl Japanse sojasaus of een klein snufje zeezout (voor de hartige balans)
- Optioneel:* ½ el zeer fijngehakte bieslook of een snufje *shichimi tōgarashi* (Japans zevenkruidenpoeder) voor wat kleur en pit



ZO MAAK JE HET:

1. Zorg dat de roomboter door en door zacht is op kamertemperatuur.
2. Doe de zachte boter in een kom en voeg het yuzu-sap, de citrusrasp en de sojasaus (of het zeezout) toe.
3. Prak en roer alles met een vork intensief door elkaar.
4. **Let op:** omdat yuzu-sap een vloeistof is, duurt het heel even voordat de boter het sap volledig opneemt.
5. *Blijf rustig kloppen tot het een egale, romige massa is.*
6. Spatel eventueel de bieslook of een snufje shichimi tōgarashi erdoorheen als je extra kleur of een subtiele tinteling wilt.
7. Proef de boter.
8. Wil je hem nog aromatischer?
9. Voeg dan nog een paar druppels yuzu-sap toe.
10. Rol de boter strak op in vershoudfolie tot een rolletje en laat hem minimaal 1 uur opstijven in de koelkast.

- Dit exclusieve en verfijnde recept voor yuzu boter brengt de unieke, aromatische smaak van de Japanse citrusvrucht yuzu samen met romige boter. Yuzu heeft een complex aroma dat het midden houdt tussen citroen, mandarijn en grapefruit. Deze boter is een absolute delicatessen bij gegrilde vis zoals zalm of kabeljauw, coquilles, gamba's, kip, of over gestoomde groene groenten zoals bimi of paksoi.

- 💡 Aangezien verse yuzu in Europa lastig te vinden is, gebruikt men in dit recept **yuzusap** (100% puur sap, te koop in flesjes bij de Aziatische supermarkt of delicatessenwinkel).

ZA'ATAR BOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g roomboter (op kamertemperatuur)
- 1½ tot 2 el za'atar (van goede kwaliteit)
- 1 tl vers citroensap
- ½ teentje knoflook (geperst, optioneel)
- extra zeezoutvlokken naar smaak (let op: za'atar bevat vaak al een beetje zout)

ZO MAAK JE HET:

1. Zorg dat de roomboter goed zacht is op kamertemperatuur.
2. Doe de zachte boter in een kom en voeg de za'atar, het citroensap (en eventueel de knoflook) toe.
3. Prak en meng alles met een vork grondig door elkaar totdat de kruiden en de sesamzaadjes gelijkmatig door de boter zijn verdeeld.
4. Proef de boter.
5. Voeg naar wens nog een klein snufje zeezoutvlokken toe voor een lekkere crunch, of extra za'atar voor een intensere smaak.
6. Schep de boter in een mooi schaalpje om direct te serveren, of rol het strak op in vershoudfolie en laat het 1 uur opstijven in de koelkast.



- Een za'atar-boter brengt direct de geuren van het Midden-Oosten naar je keuken. za'atar is een kruidenmengsel van wilde tijm, oregano, geroosterd sesamzaad, sumak en zout. geroerd door romige boter geeft dit een nootachtige, kruidige en frizure smaak die perfect past bij gegrilde kip, lamsvlees, geroosterde groenten (zoals bloemkool of zoete aardappel) en natuurlijk warm platbrood of pita.

ZEEWIER BOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g roomboter (op kamertemperatuur)
- 1½ tot 2 el gedroogde zeewiervlokken (bijv. dulse, nori of zeesla)
- 1 tl vers citroensap (om het zilte karakter mooi op te frissen)
- snufje zeezout (let op: zeewier is van nature al zilt, dus proef eerst!)
- versgemalen zwarte peper naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Zorg dat de roomboter goed zacht is op kamertemperatuur zodat deze de vlokken goed opneemt.
2. Wel het zeewier (optioneel): Als de gedroogde zeewiervlokken erg grof of hard zijn, besprenkel ze dan vooraf met het citroensap en een paar druppels water.
3. Laat dit 5 minuten staan zodat de vlokken zacht worden.
4. Als de vlokken al heel fijn zijn, kun je ze direct droog toevoegen voor een subtiele crunch.
5. Doe de zachte boter in een kom en voeg de zeewiervlokken en het citroensap toe.
6. Prak en meng alles met een vork intensief door elkaar totdat het zeewier gelijkmatig door de boter is verdeeld.
7. De boter krijgt hierdoor een prachtige groen-paars gemêleerde kleur.
8. Breng op smaak met een snufje zwarte peper en eventueel een heel klein beetje zeezout na het proeven.
9. Rol de boter strak op in vershoudfolie tot een mooi boomstammetje en laat minstens 1 uur opstijven in de koelkast, zodat de diepe zee-smaak volledig in de boter kan trekken.

➤ Een zeewierboter (in Frankrijk bekend als *beurre d'algues*) is de ultieme zilte umamibom. Het combineert de romigheid van boter met de natuurlijke, ziltige smaak van de zee. Deze boter is legendarisch op warme oesters, gegrilde vis (zoals tarbot of kabeljauw), gekookte aardappeltjes of simpelweg op een stuk vers zuurdesembrood. Je kunt hiervoor het beste gedroogde zeewiervlokken gebruiken, zoals een mix van dulse, zeesla en nori (vaak verkocht als 'zeepeterselie' of 'salade du pêcheur' in biologische winkels of speciaalzaken).



ZEEWIER BOTER MET SESAMOLIE

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g roomboter (op kamertemperatuur)
- 1½ el gedroogde zeewiervlokken (zoals nori, wakame of dulse)
- 1 tl geroosterde sesamolie (wees hier nauwkeurig mee, de smaak overheerst snel)
- ½ tl limoensap of rijstazijn (om de zware, nootachtige tonen te balanceren)
- snufje zeezout (naar smaak, zeewier is van zichzelf al zilt)

ZO MAAK JE HET:

1. Zorg dat de roomboter door en door zacht is op kamertemperatuur zodat je deze makkelijk kunt mengen.
2. Doe de zachte boter in een kom en voeg de zeewiervlokken, de sesamolie en het limoensap (of de rijstazijn) toe.
3. Prak en meng alles met een vork intensief door elkaar totdat de olie en het zeewier volledig en egaal zijn opgenomen door de boter.
4. Proef de boter goed, voeg naar smaak nog een heel klein snufje zeezout toe indien gewenst.
5. Rol de boter strak op in vershoudfolie tot een mooi boomstammetje en laat hem minimaal 1 uur opstijven in de koelkast.
6. Zo krijgt het zeewier de kans om zachter te worden en zijn diepe zee-smaak af te geven.

➤ Een zeewierboter met sesamolie is een fantastische, Aziatisch geïnspireerde umamibom. De combinatie van het zilte zeewier en de diepe, nootachtige warmte van de sesamolie maakt deze boter verslavend lekker op een gegrilde steak, een moot zalm, warme rijst of simpelweg op een stuk warm platbrood.



ZONGEDROOGDE TOMATEN OLIJVEN BOTER

DIT HEB JE NODIG:

- 100 g roomboter
- 1 el olijfolie
- ½ sjalotje
- 20 g tomatenpuree
- 30 g half gedroogde tomaten
- 25 g zwarte olijven
- zeezout

ZO MAAK JE HET:

1. Laat de boter op kamertemperatuur komen.
2. Verwarm de olijfolie op laag vuur in een kleine koekenpan.
3. Snipper de sjalot en fruit samen met de tomatenpuree aan.
4. Bak dit 2 minuten en laat dan goed afkoelen.



5. Klop de roomboter op in de keukenmachine of in een kom met behulp van een mixer.
 6. Wanneer de boter lichter wordt van kleur is deze genoeg opgeklopt.
 7. Snijd de gedroogde tomaten en olijven in kleine stukjes.
 8. Meng dit door de tomatenpuree.
 9. Meng het tomaten-olijvenmengsel door de boter en breng op smaak met zeezout.
 10. Serveer de tomatenboter direct met een stukje brood of maak er een rol van om te bewaren in de koelkast.
- ▶ Deze zongedroogde tomaten-olijvenboter brengt de ultieme mediterrane sfeer op tafel. Door de combinatie van de intense, zoete umami-smaak van zongedroogde tomaatjes en het ziltige van zwarte olijven, is dit de perfecte borrelboter. Hij is onweerstaanbaar op een warm stuk ciabatta, focaccia, of smeltend over een gegrilde steak of varkenshaas..