



# Kruiden boter

Nodig: 1 knoflookteentje, 1 klein sjalotje, lekker wat verse peterselie, gezouten roomboter op kamer temperatuur ( kaas)

Tup: turbochef of max, siliconen spatel of flessenspatel ,( raspmolen.)

- Doe de knoflootje, sjalotje en peterselie in de turbo chef/ max.
- Hak dit lekker klein.
- Rasp een beetje kaas.
- Doe de kaas en de boter in kleine stukken bij de turbochef.
- Duw het met een mesje of **achterzijde** van de spatel een beetje naar beneden, tot aan de mesjes.
- Hak dit nog even goed door elkaar.
- Aangezien de boter wat plakkerig is na het verwijderen van het mes nog even wat extra door spatelen met de spatel.



*De hoeveelheden zijn volledig naar smaak aan te passen; heb je teveel knoflooksmak voeg dan extra boter toe.*

*Ook zonder geraspte kaas is de smaak heerlijk, hoor.*

*Bewaar in een Tupperware ( dessert trio) bakje, zo houd je het best lang bruikbaar.*

*Heerlijk op stokbroodje, of als vulling in een gepofte aardappel of bij een stukje vlees.*

Tine Monserez  
tinetupperware@outlook.com