

Kruidenboter



Bijgerecht

aardappel

6 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: 120 minuten

Seizoen: het hele jaar door



Ingrediënten

- 150 gram zachte boter
- 3 teentjes knoflook uitgeperst
- 1 tl citroensap
- zout & peper
- 3 el diverse soorten tuinkruiden

Bereidingswijze

1. Meng de boter met het citroensap, de knoflook en de fijngehakte verse tuinkruiden. Met peper en zout op smaak brengen en alles goed onder elkaar mengen. Laat de kruidenboter wat opstijven in de koelkast.
2. Voor de tuinkruiden maak je een keuze uit de kruiden die je ter beschikking hebt. Enkele aanraders : peterselie, dille, salie, bieslook, lava's, oregano

Tenslotte

Ze smeren zo lekker weg bij de barbecue, verse kruidenboters. Of stop ze in een delicaat groenten- of vispakketje. Een flinke klont bij een stoere steak, gegrilde portobello of corn on the cob. Gepofte aardappel of zomerbietje en niet te vergeten bij geroosterde abrikozen, pruimen of ananas met hun knapperige, gecarameliseerde randjes. Varieer met kruiden uit eigen tuin en verrassende smaakmakers die je toevallig in huis hebt. Bewaren doe je de rollen kruidenboter in de koelkast of diepvries. Op geen barbecue mogen ze meer ontbreken. Voor de slanke taille is het misschien niet zo'n verstandige keuze, maar kruidenboter kun je toch het beste maken met echte boter oftewel roomboter. Dit vanwege de smaak en de structuur. In de meeste supermarkten zijn verschillende soorten roomboter te koop. De standaardvariant – vaak ook als huismerk verkrijgbaar – bevat 82 procent vet. Verder kun je kiezen uit boerenboter en grasboter. Boerenboter maakt de melkveehouder zelf. Hij gebruikt de room van de rauwe, niet opgewarmde melk van zijn koeien en laat de room op natuurlijke wijze verzuren. Dit geeft een eigen smaak aan de boter. Grasboter wordt gemaakt van melk van koeien die in de wei hebben gegraasd. Het buiten zijn en het eten van gras zorgt ervoor dat het melkvet van de koeien anders is dan dat van koeien die binnen staan. Grasboter is daardoor beter smeerbaar, lichter verteerbaar, voller van smaak en iets geler van kleur dan andere boter. Zorg dat de boter op kamertemperatuur is en indien de boter nog te koud is, warm deze heel even (10 seconden, 600 watt) op in de magnetron. Voor alle onderstaande boters geldt; schep de boter op een vel vershoudfolie en rol de boter in de folie strak en als een snoepje op. Daarna kun je ze in plakjes snijden of invriezen. **Olijvenboter:** Prak door 150 gram zachte roomboter 2 eetlepels zwarte olijventapenade en versgemalen zout en peper naar smaak. Lekker met kalfsvlees, portobello en sneetjes ciabatta. **Chili-muntboter:** Prak door 150 gram zachte roomboter 3 eetlepels fijngehakte verse munt, fijngewreven chilivlokken en versgemalen zeezout naar smaak. Lekker bij vis, zoete suikermaïs. **Tomatenboter met oude kaas:** Prak door 150 gram zachte roomboter 8 fijngehakte half-zongedroogde tomaatjes, 3 eetlepels geraspte oude kaas en versgemalen zout en peper naar smaak. Lekker bij geroosterde groenten. **Ansjovisboter:** Prak door 150 gram zachte roomboter 5 fijngesneden ansjovisfilets uit blik. Breng de ansjovisboter op smaak met een kneepje citroen en versgemalen peper. Lekker bij kalfsvlees, albacore-tonijn en courgette. **Pestoboter:** Prak door 150 gram zachte roomboter 2 eetlepels verse groene pesto en versgemalen zout en peper naar smaak. Lekker bij rood vlees, kip of kalkoen en zuurdesembrood. **Citroen-tijmboter:** Prak door 150 gram zachte roomboter 2 eetlepels verse tijmblaadjes met de rasp en het sap van 1/2 (biologische) citroen. Breng de boter op smaak met versgemalen zout en peper. Lekker bij kalfssaucijsjes, rood vlees en vis. **Vanille-basilicumboter:** Prak door 150 gram zachte roomboter met merg van 1 vanillestokje en 2 eetlepels fijngesneden verse basilicum. Lekker met grote garnalen of geroosterde abrikozen. **Provençaalse kruidenboter:** Prak door 150 gr roomboter 1 tl verse tijmblaadjes, fijngesneden, 1 tl rozemarijnblaadjes, fijngesneden, 1 tl marjoleinblaadjes, fijngesneden, 1/2 tl lavendelbloemen, 1 tl fleur de sel zout. Heerlijk bij roodvlees.