



Bijgerechten

Overige

Citroen-muntboter

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 eetlepel citroenschil (geraspt)
150 gram ongezouten boter
1/2 lookteentje (geperst)
30 gram notenmix
1 bosje munt
peper
zout

Bereidingswijze

Laat de boter op kamertemperatuur komen en roer het los.

Hak de munt fijn en schep 2/3, samen met de citroenrasp en de geperste look, onder de boter. Roer goed door elkaar en breng op smaak met peper en zout.

Hak de noten fijn en meng er de resterende munt onder. Maak een rolletje van de boter en rol door het noten-muntmengsel. Leg de boter op een stuk aluminiumfolie en rol op . Leg minstens 1 uur in de koelkast. Snij de gekoelde boter mooi in plakjes.

