



Bijgerechten

Boter Jalapeño-limoen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

125 gram ongezouten boter (op kamertemperatuur)

2 eetlepels Jalapeño pepertjes (fijngesneden)

1 eetlepel limoensap

Bereidingswijze

Doe alle ingrediënten in een keukenrobot en blend tot een smeuïge boter. Schep de boter over op een vershoudfolie en rol hem in een worstje. Draai de zijkanten op als een snoepje en leg gedurende minstens 1 uur in de koelkast.

Bewaartip:

in een luchtdicht doosje in de koelkast, 3 tot 4 dagen houdbaar.

Tip:

Je kan deze boter makkelijk invriezen om op een later moment te gebruiken.

Keukenbenodigdheden

Keukenrobot

