



Bijgerechten

Overige

Sinaasappelboter met kardemom

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 sinaasappel

100 gram ongezouten boter

1/2 theelepel kardemom (gemalen)

zout

honing

Bereidingswijze

Rasp de schil van de sinaasappel totdat je ongeveer 1 eetlepel sinaasappelrasp hebt. Zorg ervoor dat je alleen het oranje deel van de schil raspt en vermijd het witte gedeelte (dit kan bitter zijn).

Meng in een kom de zachte boter met de sinaasappelrasp en de gemalen kardemom. Voeg een snuifje zout toe. Roer goed door tot alles goed gemengd is.

Proef en voeg indien gewenst wat honing toe om het geheel zoeter te maken.

Plaats de sinaasappelboter in de koelkast om op te stijven.

