

Handgemaakte boter

Wat heb je nodig

100 ml slagroom

1 schoon jampotje met schroefdeksel (300 ml)



Schenk de slagroom in het potje.
Doe het deksel er goed op.



Begin met het potje te schudden.
Je hoort de room klotsen.
Als je geen klotsen meer hoort, is het geklopte slagroom.
Blijf schudden tot het weer gaat klotsen.



Stop met schudden en maak het potje open.
De room heeft zich losgemaakt van het vocht.
Dat is boter en karnemelk.
Zet nu een zeef op een schaal.



Giet de pot leeg in de zeef.
De boter blijft in de zeef liggen en het vocht zakt er door.
Doe de boter in een andere schaal.



De boter moet nu gewassen worden.
Giet een scheutje water op de boter.
Duw met de achterkant van een lepel door de boter.



Het water wordt troebel en dit water giet je af.
Herhaal dit steeds tot het water schoon blijft.
Leg de boter op een bord en prak ze droog met een vork.