

# Kruidenboter

## Wat heb je nodig

- 100 gram roomboter (zacht)
- 1 teentje knoflook
- 1 theelepel citroensap
- 6 sprietjes bieslook
- 4 takjes peterselie
- 1 snufje peper



Was de bieslook in een zeef, onder de koude kraan.  
Laat ze even uitlekken.  
Laat de bieslook verder drogen op keukenpapier.



Was de peterselie in een zeef, onder de koude kraan.  
Laat ze even uitlekken.  
Laat de peterselie verder drogen op keukenpapier.



Leg de bieslook op een snijplank.  
Snijd de bieslook in heel kleine stukjes.  
Leg de peterselie op een andere snijplank.  
Snijd de peterselie in heel kleine stukjes.



Pel het teentje knoflook.  
Leg het knoflook teentje in de knoflook pers.  
Doe de boter in een schaalje.



Doe de bieslook en de peterselie bij de boter.  
Pers de knoflook er boven uit.  
Doe het citroensap erbij.  
Strooi de peper erover.



Prak het goed door elkaar met een vork.  
Zorg ervoor dat het goed gemengd is.  
Dek het schaalje af met folie en zet het 6 uur in de koelkast.  
Haal het ½ uur voor gebruik uit de koelkast.