Kruidenboter, bijgerecht voor de BBQ of gourmet

Kruidenboter stond nog niet op m’n site en daar moet natuurlijk verandering in komen. Ook dit is een gerechtje dat eigenlijk niet mag ontbreken tijdens een zomerse BBQ of gourmetavondje. Maar past natuurlijk ook perfect als bijgerechtje met een fijn stukje brood bij een feestelijke maaltijd.

In de winkel verkopen ze van die kant en klare kruidenboter, maar eerlijk gezegd ik heb altijd t gevoel dat ik een bak met zout op m’n broodje smeer.

Variatie voor kruidenboter is eindeloos. Laat je niet leiden door hetgeen wat ik schrijf, maar kijk gewoon eens in je koelkast/voorraadkast en mix er lustig op los.

Zelf kies ik altijd voor roomboter omdat ik dit het lekkerste vind, maar als jij liever halvarine of margarine gebruikt, dat kan natuurlijk ook.

Kruidenboter met peterselie

- 125 gram ongezouten boter
- 2 eetlepels fijngesnipperde verse peterselie
- Rasp van een1/2 citroen
- Sap van een 1/2 citroen
- 1 teentje knoflook
- 1/2 theelepel zout

Kruidenboter met tomaten tapenade

- 125 gram ongezouten boter
- 1 eetlepel tomaten tapenade
- 10 groene olijven – zeer fijn gesneden
- Optioneel : kneepje citroensap

Zorg er altijd voor dat de boter op kamertemperatuur is, dit mengt een stuk makkelijker.

Meng alles goed door elkaar, doe dit in een leuk bakje en serveer bij de BBQ of welk ander feestje dan ook.

Uiteraard is het mogelijk om de boter in te vriezen.