



# HUISGEMAAKTE KRUIDENBOTER

## INGREDIËNTEN

- ❑ 200 g Fairebel boter
- ❑ 4 eetlepels olijfolie
- ❑ 20 g verse peterselie
- ❑ 20 g verse bieslook
- ❑ 10 g verse basilicum
- ❑ 1 theelepel zeezout

Haal de Fairebel boter ongeveer 30 minuten voor de bereiding uit de koelkast.

Was de basilicum, bieslook en peterselie, droog ze en hak ze zeer fijn.

Voeg de kruiden, het zout en de olijfolie toe aan de Fairebel boter en meng door elkaar.

Laat de kruidenboter ten slotte minstens een uur in de koelkast staan.

### **Onze tip:**

Meng alle ingrediënten met een staafmixer om een gladde, groene kruidenboter te verkrijgen. Heerlijk!

