





# Kruidenboter

KLAAR IN  
**10**  
MINUTEN

## Basisrecept kruidenboter

-  CA. 10 MINUTEN
-  BIJGERECHT
-  VOOR 4 PERSONEN
-  EENVOUDIG

### INGREDIËNTEN

- 250 g zachte boter
- 4 teentjes knoflook, geperst of 2 theel. knoflookpoeder
- 1 eetl. bieslook, gehakt
- 2 eetl. platte peterselie, gehakt

### BEREIDEN

Meng de boter met de knoflook, kruiden en wat peper. Gebruik deze kruidenboter direct of bewaar verpakt in folie enkele dagen in de koelkast.

### voedingswaarde per persoon

465 kcal, vet 51 g (waarvan verzadigd 33 g), koolhydraten 1 g, eiwit 1 g, vezels 0,1 g, zout - g

### Tips

- Vul de groene kruiden aan met kervel, dragon en/of dille.
- Lekker bij vlees, kip, vis, stokbrood, groenten zoals doperwten, sperziebonen, tuinbonen of als klontje boter door een stampot.

### IN DE BOTER

Naast knoflook en kruiden kun je boter nog veel meer lekkere smaakjes geven:

- Sinaasappelboter: voeg 1 eetlepel sinaasappelsap en 1 theelepel sinaasappelrasp toe.
- Parmezaanse boter: voeg 1-2 eetlepels geraspte Parmezaanse kaas en zwarte peper toe.
- Muntboter: voeg 1 eetlepel citroensap en 1-½ eetlepel gehakte munt toe.
- Franse kruidenboter: voeg 1 theelepel gehakte oregano, 1 theelepel gehakte tijm en zwarte peper toe.
- Mosterdboter: voeg 1 eetlepel Franse of grove mosterd toe.
- Tomatenboter: voeg 2 eetlepels gedroogde tomaten, in stukjes en zwarte peper toe.



Scan de QR-code  
om naar het  
recept te gaan