



Boter crème

Ingrediënten

250 gr boter

1 kopje thee van het seizoen

2 eetl olijfolie

Zout en peper

Bereiden

- Maak de boter zacht in de magnetron of bij de kachel, mag niet smelten.
- Klop met de mixer luchtig, voeg iets van de olie toe, daarna voeg eits thee toe.
- Voeg zoveel thee toe tot de juiste dikte is ontstaan.
- Moet smeugig zijn, mag niet vloeien.
- Voeg na smaak citroenmelisse toe of andere kruiden of bloem blaadjes
- Breng op smaak met peper en zout.