

Waldkorn® Deluxe Boterplank

kruidenboter,

Werkwijze

Snijd de Waldkorn® Deluxe in reepjes. Haal de boter uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Hak intussen de peterselie, knoflookteentjes en sjalot fijn. Snijd de rode ajuin in heel dunne ringen. Stoof de gesnipperde sjalot aan. Breng de boter, een deel van de peterselie, de knoflook en gestoofde sjalot samen in een kom en meng tot een zacht geheel. Kruid af met peper en zout. Smeer het botermengsel uit over een (houten) plank. Werk af met de rest van de gehakte peterselie en de rode ajuinringetjes. Serveer met de reepjes Waldkorn® Deluxe. Dippen maar!

Ingrediënten (1 persoon)

- 2 dikke sneden Waldkorn® Deluxe
- 125 g boter, ongezouten
- 5 g peterselie
- 5 teentjes knoflook
- 5 g sjalot
- rode ajuin
- peper en zout

10 - 20 minuten