Kruiden-knoflookboter

**Ingrediënten:**

* 1 pakje Roomboter (ongezouten of gezouten) op kamertemperatuur
* Minimaal 5 tenen knoflook
* 1 ui
* Tabasco (paar druppels)
* Worcestershire sauce (paar scheutjes)
* Bieslook (vers of gedroogd) naar smaak (een 1/2 bosje vers)
* Oregano (vers of gedroogd) (een 1/3 bosje vers)
* Zeezout
* Versgemalen zwarte peper

 **Benodigdheden:**
Snijplank
Mes
Mengkom
Keukenmachine of handmixer (eventueel een vork)

**Bereiding:**

1. Pel de knoflook en snij dit fijn.
2. Pel de ui en snij dit fijn.
3. Was de bieslook (vers) en en snij dit fijn. Indien je gedroogde bieslook gebruikt dan hoeft dit niet.
4. Was de oregano (vers) en en snij dit fijn. Indien je gedroogde oregano gebruikt dan hoeft dit niet.
5. Doe het pakje roomboter in de keukenmachine met de " garde" en zet hem aan.
6. Voeg de ui, knoflook en kruiden toe.
7. Goed laten mengen.
8. Worcestershire sauce, Tabasco, zeezout en versgemalen peper naar smaak toevoegen. Voeg beetje bij beetje toe! Indien je gezouten roomboter gebruikt, dan is zeezout wellicht niet nodig.
9. Voor luchtige Kruiden-knoflookboter later de keukenmachine lekker mixen. De boter wordt dan lekker zacht en wit.
10. Doe de boter in een bakje.

Tip: Je kunt i.p.v. verse of gedroogde bieslook en oregano ook Italiaanse kruiden, Provençaalse kruiden of aalkruiden gebruiken. Je kunt dit makkelijk in grotere hoeveelheden maken en goed bewaren.

Serveren: Op brood of stokbrood bij de eigengemaakte soep of bij de barbecue, op een toastje, door de gebakken aardappeltjes, door de aardappelpuree of op een heerlijk biefstukje.

Het lekkerste is als de smaak van de boter goed is ingetrokken, dus je kunt het beste de boter 1 dag eerder maken dan dat je het nodig hebt!

Bewaren: Je de boter een aantal maanden in de koelkast bewaren. Zorg dat wanneer je de boter gebruikt met schoon bestek in het bakje gaat. Zodra er eventueel een kruimel achterblijft dan heb je sneller kans dat de boter gaat schimmelen. Je kunt van de boter ook eventueel invriezen als geheel of als kleine porties.