

Recept Samengestelde boters: algemeen

Recept

_____ stuks	ca. 250 gram	grondstof	bijzonderheden
	250 gram	(room)boter	zacht

Werkwijze

Vorbereidende werkzaamheden:

- Vul je werkvoorbereidingsformulier in.
- Stel eventueel de apparatuur in.
- Maak je werkplek gereed.

Mise-en-place:

- Klop de boter luchtig.
- Voeg al roerend de gewenste ingrediënten toe (zie hieronder).
- Rol de boter strak in vetvrij papier tot een rol met een diameter ter grootte van een euro.
- Leg de rol boter in de koelkast om het te laten opstijven.

Afwerking/serveren:

- Snijd de boter in plakken en leg het op een schaal.

Soorten kruidenboter:

- Kruidenboter: Voeg 1 uitgeperst teentje knoflook, gehakte peterselie, gesneden bieslook en 1 mespuntje mosterd toe.
- Mierikswortelboter: Voeg 30 gram geraspte mierikswortel toe.
- Garnalenboter: Voeg 75 gram gepureerde garnalen en 2 el cognac toe.
- Knoflookboter: Voeg 2 teentjes uitgeperste knoflook toe.

Opmerking:

- Je kunt de boter ook presenteren in boterpotjes of tot rozetten gespoten.

Afrondende werkzaamheden:

- Laat je gerecht(en) beoordelen.
- Ruim je werkplek op en verzorg de keuken.