



Kleurrijk botertrio



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

Voor de honing-citroenboter:

100 gram ongezouten boter (zacht)
1 eetlepel vloeibare honing
2 eetlepels walnoten (gehakt)
1/2 citroen (geraspte schil)
1 snuifje fleur de sel
3 blaadjes munt

Voor de kruidenboter:

80 gram ongezouten boter (zacht)
2 eetlepels mascarpone
1 theelepel tijm (fijnggehakt)
1 theelepel bieslook (fijnggehakt)
1 radijs (in plakjes)
1 snuifje fleur de sel

Voor de pistacheboter met roze peper:

100 gram ongezouten boter (zacht)
2 eetlepels pistachenoten (fijnggehakt)
1/2 theelepel roze peperbolletjes (geplet)
1 theelepel honing
1 snuifje fleur de sel

Bereidingswijze



- 1.** Meng de ingrediënten van elke boter onder elkaar.
- 2.** Smeer de drie boters elk in een aparte strook op een serveerplank.
- 3.** Werk af met extra toppings zoals verse kruiden, extra honing, extra gehakte nootjes,
- 4.** Serveer het boterbord met sneetjes stokbrood en broodstengels.