



Whipped burnt butter



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

250 gram roomboter
fleur de sel (naar smaak)

Bereidingswijze

- 1.** Doe de boter in een steelpan en zet op een middelhoog vuur. Laat smelten en zet het vuur een beetje hoger. Hou de kleur van de boter goed in de gaten: deze moet hazelnootbruin kleuren. Het schuimen moet ook stoppen.
- 2.** Haal de boter van het vuur en giet door een met keukenpapier beklede zeef in een mengkom. Laat de boter stollen in de koelkast.
- 3.** Klop de boter met een handmixer of de keukenrobot luchtig, tot je de textuur hebt van slagroom. Dit duurt ongeveer tien minuten. Heb je te lang geklopt en wordt de textuur korrelig? Voeg dan een beetje melk of room toe en klop opnieuw kort.
- 4.** Schep in een schaaltje.
- 5.** Werk af met fleur de sel.