



Zelfgemaakte Boter

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Frankrijk / Nederland

Gang: Bijgerecht

Hoeveelheid: 250 gram

Tijd: 24 uur rijpen + 15 minuten bereiden

Ingrediënten:

- 500 ml volle slagroom (minimaal 35% vet)
- 2 eetlepels karnemelk

Benodigdheden:

- een ruime kom
- handmixer of keukenmachine
- zeef
- koud water
- schone doek of kaasdoek

Bereiding:

1. De room laten rijpen

- Meng de slagroom met de karnemelk in een schone kom of glazen pot. Dek af met een doek of los deksel en laat dit **12 tot 24 uur op kamertemperatuur staan** (ongeveer 18-22 °C).
- De room zal iets dikker worden en een licht frisse geur krijgen. Dit rijpingsproces zorgt voor extra smaak in de uiteindelijke boter.
- Wil je een mildere boter? Houd dan ongeveer 12 uur aan. Voor een uitgesproken boerenboter laat je de room wat langer staan.

2. De boter karnen

- Giet de gerijpte room in de keukenmachine of gebruik een handmixer.
- Klop de room eerst tot slagroom. Blijf daarna verder kloppen. Op een gegeven moment zal de room korrelig worden en zich scheiden in:
- vaste gele boterklonten
- een vloeistof: de verse karnemelk
- Dit is het moment waarop de boter klaar is.

3. De boter wassen

- Giet de vloeistof af en vang eventueel de verse karnemelk op. Deze kun je gebruiken voor bijvoorbeeld pannenkoeken, brooddeeg of marinades.
- Spoel de boter vervolgens meerdere keren met ijskoud water. Kneed de boter voorzichtig totdat het spoelwater helder blijft.
- Dit wassen is belangrijk, want achtergebleven melkbestanddelen verkorten de houdbaarheid.

4. Vormen

- Kneed het laatste beetje water uit de boter.
- Vorm de boter tot een rol, blokje of bewaar hem in een mooi schaaltje.
- Laat de boter minimaal een paar uur opstijven in de koelkast zodat de smaak zich verder ontwikkelt.

Variaties

- Wil je een gearomatiseerde boter maken? Voeg dan bij fase 4, als het laatste beetje water uit de boter is verdwenen, de smaakmakers toe en kneed ze rustig door de boter tot alles mooi verdeeld is:

Gezouten Boter

- ½ theelepel iets verkruimelde zeezoutvlokken

Kruidenboter

- 1 teen geroosterde knoflook, fijn geprakt
- 1 eetlepel fijngehakte bieslook
- 1 eetlepel fijngehakte peterselie
- rasp van ½ citroen
- ½ theelepel iets verkruimelde zeezoutvlokken

BBQ-boter

- ½ theelepel gerookt zeezout (eventueel in plaats van een deel van de zeezoutvlokken)
- 1 theelepel gerookt paprikapoeder
- snuf chilivlokken
- 1 theelepel fijngehakte tijm of rozemarijn

Mediterrane boter

- rasp van ½ citroen
- 1 eetlepel fijngehakte rozemarijn of oregano
- versgemalen zwarte peper
- eventueel een klein beetje fijngesneden zongedroogde tomaat
- ½ theelepel iets verkruimelde zeezoutvlokken

Eetsmakelijk!

Bon appétit!