

CONFETTI- KRUIDEN BOTER (1 KIND)

INGREDIËNTEN



- 125 gram roomboter (half pakje)
- Bakje met deksel
- Peterselie en bieslook (4 of 5 takjes),
- Handje geplukte eetbare bloemen: zoals calendula, viooltjes, oostindische kers, teunisbloem, kaasjeskruid (Malva), lavendel, roos en klaproos
- Zout (snufje)
- Peper (snufje)
- 5 druppels citroensap (liefst verse citroen)
- Verse knoflook (halve theelepel)



Foto: Naomi Nieuwenhuizen

OP TAFEL:

- Een bord met toastjes met een mes; kunnen zede kinderen zelf meteen smeren en proeven!
- Peper, zout, knoflook, citroensap. Als er meerdere potjes zout en peper zijn over de tafels verdelen.

KEUKENSPULLEN

Schaar

Stevige vork

Knoflookpers

ZO MAAK JE HET

1. Knip bieslook en peterselie in je schooltuin.
2. Was alle kruiden en schud het water eruit.
3. Kijk of je ook nog mooie bloemblaadjes kunt vinden; knip grote blaadjes (bv. van de klaproos) fijn.
4. Knip alle kruiden heel fijn boven je bakje.
5. Prak de kruiden en bloemen door de boter.
6. Doe de knoflook, zout, en peper erdoor.
7. Prak alles goed door elkaar.

Klaar! Smeer je zelfgemaakte kruidenboter op een toastje en smullen maar! Laat ook je juf/meester, je tafelgenoten en de schooltuinbegeleiders proeven.

Bewaren:

Zet je confetti-kruidenboter thuis in de koelkast. De volgende dag smaakt het nog lekkerder!