



Zelfgemaakte boter

Verse boter maken uit room is verrassend eenvoudig en levert een romige, volle smaak op die geen enkele winkelboter evenaart. Met slechts één ingrediënt en wat geduld heb je in een kwartiertje je eigen ambachtelijke boter klaar.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
5'	10'	8	Basisrecepten

Ingrediënten

500 ml verse volle room (liefst ongepasteuriseerd, op kamertemperatuur)
koud water (om te spoelen)
fijn zeezout naar smaak (optioneel)

Bereidingswijze

1. Laat de room op kamertemperatuur komen voor je begint; koude room karnt trager en minder efficiënt.

- 2.** Doe de room in de kom van een keukenmixer en klop op middelhoge snelheid. Na ongeveer 3 tot 4 minuten vormt zich slagroom.
- 3.** Verhoog de snelheid en klop verder. Na nog eens 5 tot 8 minuten slaat de room om: de vette botervlokken scheiden zich van de vloeibare karnemelk. Stop zodra de scheiding duidelijk zichtbaar is.
- 4.** Giet het geheel door een fijne zeef boven een kom en vang de karnemelk zorgvuldig op. Bewaar de karnemelk afgesloten in de koelkast voor gebruik in pannenkoeken of gebak.
- 5.** Leg de boterklomp in een kom met ijskoud water. Kneed en spoel hem herhaaldelijk tot het waswater volledig helder blijft. Wissel het water zo vaak als nodig.
- 6.** Pers met een houten lepel of boterspaan zoveel mogelijk vocht uit de boterklomp.
- 7.** Werk naar smaak fijn zeezout door de boter. Vorm de boter tot een blokje of rol, wikkel in bakpapier en bewaar in de koelkast.

Tip

Goed spoelen en het vocht volledig uitkneden is essentieel: achtergebleven karnemelk doet de boter veel sneller ranzig worden. Ongezouten boter is maximaal 1 week houdbaar in de koelkast, gezouten boter tot 2 weken.

Lekker met

Op vers brood of toast, of als basis om mee te koken en te bakken.