

Kryddersmør

Opskrift til 6 personer

Forberedelsestid

5 minutter

Tilberedelsestid

30 minutter på køl

Samlet tid

30-40 minutter

Ingredienser

- 200 g smør
- 1/2 tsk. flagesalat
- 1 fed hvidløg
- 1/2 økologisk citron (skallen)
- 1 lille håndfuld kruspersille

Sådan gør du

1. Tag smørret ud af køleskabet, så det bliver blødt og kom det i en skål
2. Kom salt, revet hvidløg, revet citronskal og finthakket persille ved
3. Bland det godt rundt, jeg bruger hænderne til at presse det sammen
4. Rul det ud som en pølse i vitavrap /film. Jeg lægger smørret på det her film og vasker så hænder. Så kan man rulle den stramt uden at røre ved smørret, så det grisser mindst muligt. Pres lidt mens du ruller, så du får den ønskede størrelse.
5. Luk enderne til og kom den på køl i en halv times tid, gerne længere.
6. Skær ud i stykker og server dem til din grillmenu.