

Kruidenboter maken

Wie – wat – wanneer

Groep: 5-6 en 7-8

Tijdsduur: 30 minuten

Seizoen: zomer/herfst

Wat heb je nodig?

- pakje boter (roomboter is het lekkerst!)
- peper en fijn zeezout
- snijplank
- mes
- vork
- stukje keukenpapier



Opdracht

Vind je een stokbroodje met kruidenboter ook zo lekker? Maak dan zelf je kruidenboter met (on-)kruid en bloemen uit de tuin! Heel gemakkelijk om te maken en heerlijk vers. Haal om te beginnen de boter uit de koelkast, je verwerkt deze het beste als die zacht is. Knip in de tuin kruiden als bieslook, peterselie, zevenblad, look zonder look, koolzaad, tijm, dragon of basilicum. Was de kruiden goed en dep ze droog met een stukje keukenpapier. Snijd de kruiden heel fijn en meng ze met wat peper en zout door de boter.

Ook met eetbare bloemen zoals goudbloem, pinksterbloem, lavendel, viooltjes, Oost-Indische kers, komkommerkruid, wilde peen en nog veel meer kun je een heerlijke kruidenboter maken. Verzamel in je tuin of in het wild een flinke hoeveelheid eetbare bloemen. Verwijder eventuele beestjes en onzuiverheden. Je kunt ze voorzichtig wassen en droogdeppen maar een deel van de smaak zal dan verloren gaan.

Doe de bloemen in een kom samen met boter en bestrooi alles met fijn zeezout. Roer alles voorzichtig door elkaar. Gebruik indien nodig een vork om het wat meer door elkaar te prakken maar probeer de bloemen zo mooi mogelijk te houden. Als alles mooi gemengd is ben je klaar.

Heerlijk op een warm stokbroodje of op een broodje dat je bakt boven een kampvuurtje!

Tips & links

Veiligheidstip:

- Als je in het wild gaat plukken, pluk dan alleen op een plek waar geen honden of andere dieren komen.
- Veel bloemen zijn eetbaar maar niet alle bloemen! Verwerk alleen bloemen waarvan je zeker weet dat ze eetbaar zijn! Veel bloemen kun je vinden met de volgende link: <http://www.mooiemoestuin.nl/tuinieren-overig/eetbare-bloemen/>
- Begeleiding is gewenst bij het werken met een mes.

Overige tips:

Ook madeliefjes kun je eten dus maak het eens extra feestelijk door de boter te versieren met een randje madeliefjes en een bloemetje er bovenop.

Veel mensen vinden zevenblad een vreselijk onkruid, maar het zit wel vol vitamines. De jonge blaadjes zijn ook lekker in de sla. Eet er dus maar lekker van!

Met deze link vind je meer kruidenboterrecepten:

<http://www.smulweb.nl/recepten/1402496/Zelf-kruidenboter-maken-5-heerlijke-recepten>

