

Een Kroos recept

Wildplukkruidenboter

Ingrediënten (1 schaalkje) Wildplukken

- 75 gr (Vegan) roomboter
- Peper en zout

Het mooie van de kruidenboter is, dat de planten die je gebruik per seizoen verschillen!

Mijn persoonlijke favorieten, die je (bijna) jaarrond kan plukken, zijn: Hondsdraf, brandneteltopjes, duizendblad, gele paardenbloem bloemen & paarse dovennetel bloempjes.

Hoe maak je het?

- 1) Ga op wildpluk-avontuur en verzamel de rode klaver bloemen, duizendblad en het wilde peen blad. Mochten er nog andere eetbare wilde planten geschikt zijn voor de Wilde kruidenboter, dan hoor je dat van de wildplukgids.
- 2) Doe de boter in een schaalkje, zorg dat de boter op kamertemperatuur is want anders is het te hard.
- 3) Was de wildpluk, snijd het in kleine stukjes en voeg deze toe aan de boter door het geheel te mixen met een vork. Nog makkelijker is om een keukenmachine te gebruiken.
- 4) Breng op smaak met een snufje peper en zout. Serveer met vers brood en eet smakelijk!

Let's get wild!