

Ingrediënten voor 4 personen

100 gr zachte boter of zachte verse kaas (bv MonChou) 2 eetl citroensap msp mosterdpoeder, zout en peper 2 eetl fijngehakte verse bieslook, selderij en dille

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Hartig
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Zelfgemaakte kruidenkaas

Picknick, voor 4 personen Smaak verrukkelijk op toastjes of bruin stokbrood.

Bereidingswijze

Roer door de boter of kaas de citroensap, kruiden, zout en peper. Bekleed een klein schaalpje met plastic folie. Schep de boter of verse kaas erin. Laat dit minstens 30 minuten in het diepvriesvak opstijven. Haal het een uur voor gebruik uit de diepvries en uit het schaalpje. Rol de boter of kaas door fijngeknipt bieslook. Maak de kaasjes af met een paar sprietjes bieslook, blaadjes selderij of shiso purper (verkrijgbaar bij een goed gesorteerde groentezaak).