

Kryddsmör

Vitlökssmör

100 g smör

2 vitlöksklyftor

1 näve hackad persilja

ev. lite salt

Tips! Blanda även ner hackad ruccola i smöret

GÖR SÅ HÄR

1. Mosa ihop alla ingredienserna i en skål.
2. Rulla ihop smöret till en rulle i ett bakplåtspapper.
3. Lägg smöret i kylan en stund för att hårdna. Skär smöret i bitar med en kniv.



Ta en rejäl nypa flingsalt.

Andra kryddsmör



SMÖR PÅ SOLTORKADE TOMATER

smör

soltorkade tomater

tomatpuré

salt, peppar

ft,

Detta är ett verkligt höjdarsmör! Kör lika delar soltorkade tomater och smör i matberedare. Tillsätt tomatpuré för att förstärka smak och färg. Krydda med salt och peppar.

Smöret passar till alla typer av kött, fisk och grönsaker.

PESTOSMÖR

smör

pesto, färdigköpt eller egen

basilika

salt, peppar

Kör lika delar smör och färdigköpt eller egen pesto i matberedare. För att förstärka färg och smak kan man ta lite extra färska basilikablاد och blanda ned i smöret. Krydda med salt och peppar.

Pestosmör passar till grönsaker och lamm.

LIMESMÖR

smör

lime- eller citronsaft

rivet limeskal

Kör smöret i matberedare och tillsätt lime eller citronsaft, salt och peppar. Smaka tills du fått en angenäm styrka och smak på ditt smör. Rulla gärna smöret i rivet limeskal. Glöm inte att tvätta limen väl innan du river skalet.

Limesmör passar till fisk, grönsaker och fläsk.

Rödvinssmör

- 2 finhackade rödlökar
- 4 dl rödvin
- ½ dl balsamvinäger
- 250 g rumsvarmt smör
- 1 dl finhackad bladpersilja
- salt och peppar

Rosmarinsmör

- 250 g rumsvarmt smör
- 2 finhackade schalottenlökar
- 1½ msk finhackad färsk rosmarin
- 1 dl finhackad bladpersilja
- ½ tsk salt

Oliv- och tomatsmör

- 250 g rumsvarmt smör
- ½ dl finhackade gröna oliver
- 6 soltorkade tomater i olja
- ½ tsk salt

Fetaostsmör

- 250 g rumsvarmt smör
- 100 g smulad fetaost
- 1 dl svarta oliver, finhackade

- ½ tsk salt

Saffrans- och dillsmör

- 250 g rumsvarmt smör
- 1 msk varmt vatten
- ½ g saffran, 1 kuvert
- 1 dl finhackad dill
- ½ tsk salt

Trepepparsmör

- 250 g rumsvarmt smör
- 1 tsk grovstött rosépeppar
- 1 tsk grovt hackad grönpepparkorn
- ½ tsk grovstötta svartpepparkorn
- ½ tsk salt

Café de Paris kryddsmör



10 portioner Café de Paris smör

En klassiker med grillat kött, fisk eller grönsaker.

Speciellt gott smör till rätter med potatis som oxfilé med råstekt potatis. Länges ett hemligt recept men här avslöjar jag en variant av detta exklusiva aromsmör.

Låt dig inte avskräckas av den stora satsen - frys in resten i skivor så har du ett tag och kan ta fram portionsvis när du behöver.

Förberedelse: 5 min

Tillagning: 3 min

Klart på: 8 min

Ingredienser

- 300 gram smör
- 1 liten klyfta pressad vitlök
- 1 finhackad schalottenlök
- 2 msk finhackad hackad persilja
- 1 msk citronsaft

- 3 krm senapspulver
- 0,5 tsk vadera av torkad oregano, salvia, mejram, timjan, pepparrot och paprikapulver
- 1 tsk worcestersås
- 1 krm vitpeppar
- 2 msk grädde
- Ev. salt

Ev. ett ark smörpapper

Tillagning

Låt smöret bli rumsvarmt.

Skölj persiljan och hacka den fint.

Blanda allt i en bunke och smaka av med salt, citronsaft och vitpeppar.

Nu kan du använda smöret men godast blir det om det får stå några timmar. Vill du ha snygga bitar så lägger du upp smöret på ett smörpapper. Forma en rulle och lägg i kylan. Sedan kan du skära snygga skivor att lägga på maten.