Elvea, een feest uit Italië

Tomatenboter

Ingredienten voor 10 Personen

250 g	(lactosevrije) boter
4 eetlepels	ELVEA Pomo e Legumi
1 eetlepel	(glutenvrije) sojasaus
1 theelepel	citroensap
2 theelepels	tabasco
1 theelepel	esdoornsiroop
2 eetlepels	gedroogde dragon
1 eetlepel	Provençaalse kruiden

Bereiding

1. Laat de boter op kamertemperatuur komen en mix die in je foodprocessor samen met de andere ingrediënten tot een smeuïge massa.
2. Stort de boter in een kom, een spuitzak of maak er een soort van rol van met plasticfolie. Ik verdeel de tomatenboter meestal in 4 porties om die dan op verschillende momenten te kunnen gebruiken.
3. Laat de boter opstijven in de koelkast of vries meteen in als je de boter pas later gaat gebruiken.
4. Smakelijk!

Recept info: Must Be Yummie