Kruidenboter



Kruidenboter

Johan Verbon

Schrijver: Johan Verbon
Coverontwerp: Johan Verbon
ISBN: 9789403950549
© Johan Verbon 2026

Door de Boter.

Boter is zo'n ingrediënt dat bijna iedereen standaard in huis heeft, maar waar je verrassend veel mee kunt doen. Met een paar simpele toevoegingen maak je er in een handomdraai iets bijzonders van. Kruidenboter, zoete boter en butter boards laten zien dat lekker eten helemaal niet ingewikkeld hoeft te zijn.

Kruidenboter is daar misschien wel het beste voorbeeld van. Een beetje zachte boter, wat verse kruiden en bijvoorbeeld knoflook of citroen, meer heb je eigenlijk niet nodig. Het smaakt heerlijk bij vers brood, gegrilde groenten, aardappelen of een stuk vlees. Je kunt eindeloos variëren met ingrediënten die je al in huis hebt, terwijl het altijd voelt alsof je iets speciaals hebt gemaakt.

Zoete boter is minder bekend, maar minstens zo lekker. Denk aan boter met honing, kaneel, vanille, suiker of zelfs vers fruit. Perfect op warm brood, pannenkoeken of een verse scone. Het zijn juist die kleine extra's die iets heel eenvoudigs ineens bijzonder maken.

En dan zijn er nog de butter boards: simpel, gezellig en ideaal om te delen. Je smeert boter uit over een plank en maakt het af met hartige of zoete topping, kruiden, noten of eetbare bloemen. Het ziet er meteen feestelijk uit en iedereen kan ervan mee genieten. Geen vaste regels, gewoon combineren wat jij lekker vindt.

Uiteindelijk draait het vooral om plezier in de keuken. Geen ingewikkelde recepten of uren voorbereiding, maar met een paar goede smaken toch iets maken waar iedereen blij van wordt. Soms is simpel precies goed en vooral ontzettend lekker.