

Radijsboter

*10 middelgrote
radijsjes
150 gram zachte
roomboter
zout en peper
3 eetlepels bieslook,
fijngesneden*

Snijd het loof (blaadjes) en het worteltje van de radijsjes en was ze onder de koude kraan. Hak ze fijn met een koksmes.

Klop de boter romig, dat kan met een mixer.

Roer de gehakte radijsjes door de boter en breng het geheel op smaak met zout en peper. Schep er vervolgens de bieslook door.

Doe de radijsboter in een kom, dek die af en bewaar een dag in de koelkast om op smaak te komen.

Radijsboter is lekker op warme toast en stokbrood

