



# Kleurrijk botertrio



**Bereidingstijd**

< 30 min



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



# Ingrediënten

## **Voor de honing-citroenboter:**

100 gram ongezouten boter (zacht)  
1 eetlepel vloeibare honing  
2 eetlepels walnoten (gehakt)  
1/2 citroen (geraspte schil)  
1 snuifje fleur de sel  
3 blaadjes munt

## **Voor de kruidenboter:**

80 gram ongezouten boter (zacht)  
2 eetlepels mascarpone  
1 theelepel tijm (fijnggehakt)  
1 theelepel bieslook (fijnggehakt)  
1 radijs (in plakjes)  
1 snuifje fleur de sel

## **Voor de pistacheboter met roze peper:**

100 gram ongezouten boter (zacht)  
2 eetlepels pistachenoten (fijnggehakt)  
1/2 theelepel roze peperbolletjes (geplet)  
1 theelepel honing  
1 snuifje fleur de sel

# Bereidingswijze



- 1.** Meng de ingrediënten van elke boter onder elkaar.
- 2.** Smeer de drie boters elk in een aparte strook op een serveerplank.
- 3.** Werk af met extra toppings zoals verse kruiden, extra honing, extra gehakte nootjes, ....
- 4.** Serveer het boterbord met sneetjes stokbrood en broodstengels.