

Friske og sunde krydderurter
Fra jord til potte til bord



Persillesmør

Rør smørret blødt og bland persille og eventuelt hvidløg i. Smag til med salt, peber og citronsaft. Form smørret til en rulle eller fyld det i en skål. Stil det koldt indtil servering. Den smager utroligt godt til fisk.

Tip: Du kan sagtens erstatte persillen med dine favoriturter, prøv for eksempel timian og rosmarinsmør til lam. Smøren holder sig længere hvis den fryses ned.

Indkøbs seddel

75 g smør,
3 gode spsk. friskhakket persille
Salt
Hvid peber
Citronsaft
Eventuelt et fed knust hvidløg



Find mere information på
www.growinghome.dk

