

Örtsmör på färska örter och vitlök

4 portioner 15 minuter

Ingredienser

150g rumvarmt smör
1 msk färsk basilika
1 msk färsk timjan
1 msk färsk bladpersilja
1 msk färsk oregano
1/2 msk färsk dragon
1 vitlöksklyfta
Salt

Gör så här

Hacka alla färska örter och rör ihop tillsammans med smöret. Finhacka vitlöken och rör ihop med resten. Smaka av med salt.

För servering till grillat: Spritsa ut smöret, tjockt, på ett bakplåtspapper och rulla ihop. Snurra ihop ändarna och låt ligga kylt i minst 30 minuter före servering. Ta fram smöret och skiva smöret i centimetertjocka slantar.

För servering till bröd: Låt smöret ligga i en skål, servera rumstempererat.

