

## Bieslookboter maken

Ingrediënten	Kookgerei
Bieslook, zachte boter, citroensap, plakjes stokbrood, peper, zout, peterselie	Kommetjes, schaatjes, mes, bord
Hoe te maken	
<p>Pluk samen met de kinderen de bieslook. Oogst de bieslook door ze aan de onderkant (5 cm boven de grond) af te knippen met een schaar. Dit kun je meerdere malen in het seizoen herhalen.</p> <p>Scharen en kommetjes staan op tafel. Doe in het kommetje wat boter, prak het maar, dan wordt het zacht. Knip daarna de stengeltjes in heel kleine stukjes boven het kommetje, een paar druppels citroensap, een heel klein beetje peper en zout erbij en dan mengen. Daarna roeren met de vork. Smeer het op een stukje brood of komkommer en smullen maar! In de koelkast blijft het nog een paar dagen goed.</p>	