**Zwarte knoflookboter**

gefermenteerd knoflook  
vers knoflook

**boter**  
**peterselie**  
**selderijzout**  
**peper**

Breng de boter op kamertemperatuur. Snijd de beide soorten knoflook zeer fijn en plet ze daarna nogmaals met een plat mes. Meng deze bereiding met de zachte boter en zeer fijngesnipperde peterselie.

Kruid met selderijzout en peper uit de molen. Schep de boter op een folie, rol op en leg het rolletje in de diepvries. Snijd het voor het opdienen in schijfjes, nadat uiteraard, je het folie verwijderd hebt.

**Opdienen**. Leg deze knoflookboter op een gekookt aardappeltje in de pel. Perfect bij een barbecue of gewoon als variant op hofmeesterboter op gegrilde steak of côte à l’os van de grill.