**geklaarde boter**

boter

Laat een pakje boter op lage temperatuur en zonder koken, smelten in een steelpannetje. Schep het bovendrijvende schuim zoveel als mogelijk weg.

Houd het pannetje schuin en giet de heldere vloeistof -de geklaarde boter -voorzichtig- af in een ander recipiënt. Vermijd dat bezinksel en overblijvend schuim zich mengen met de geklaarde boter.