**Zwarte knoflookkruidenboter**

**kruidenboter**  
**gefermenteerd knoflook**

Laat de kruidenboter op kamertemperatuur komen. Snijd de teentjes gefermenteerd knoflook zo fijn als mogelijk. Kneed het knoflook door de boter. Spreid uit op een vel vershoudfolie en rol er een strak worstje van. Draai de uiteinden in tegengestelde richting dicht.

Leg het rolletje minimaal 1 uur in de koelkast tot de boter goed opgesteven is. verwijder het folie voor het opdienen en snijd het rolletje op dikke schijven.

Maak je je kruidenboter zelf, voeg dan deze ingrediënten toe aan een pakje roomboter: knoflookpoeder, uienpoeder, gehakte verse peterselie en bieslook, peper en zout.

Dien op bij gebraden of gegrild vlees, zoals in dit recept: [**geitenbout met balsamicoglazuur**](https://www.creatief-koken.be/eigentijds2/6493.htm).