

Røllike smør

(8-10 personer)



Ingredienser:

100 g smør - stuetemperatur

ca. 1/4 dl røllike blade - *skyllet og finhakket*

½ - 1 tsk sennep med honning

1-2 spsk. citronsaft

Salt, peber

Fremgangsmåde:

1. Rør smørret blødt.
2. Smag smørret til med finhakket røllike, sennep, citronsaft samt lidt salt og peber.

Forslag: Erstat nogle af røllikebladene med blade fra almindelig syre – det giver en dejlig syrlig aroma.