



Vitlökssmör med chili och gräslök

Kock: **Camilla Hanve** Tid: **10 min** Portioner: **4**



Ett smakrikt smör som är perfekt till grillat, ugnstrostade grönsaker eller varför inte på ett nybakat bröd.



INGREDIENSER

200 gram normalsaltat smör
2 stycken vitlök
1 stycken chili
0.5 deciliter gräslök
nymalen svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Ta ut smöret i förväg så det är rumsvarmt när du ska börja tillagningen.

2

Riv vitlöken och finhacka chili och gräslök.

3

Blanda ingredienserna. Smaka av med svartpeppar, salt behövs sällan då smöret redan är salt men smaka av för säkerhets skull.

Lägg i en serveringsskål och ställ kallt så det stelnar lite innan servering. Toppa med chili och gräslök, gärna blommorna om det är säsong. Självklart går det bra att även göra en rulle och skiva upp till servering.