

Hopp og sprett-smør

Hvordan lager man smør, egentlig? Jo, med hopp og sprett, så klart! Med fløte og et syltetøyglass kan du lage smør hvor som helst og når som helst. Kjempegodt på brødiskiva, på bakte poteter eller under baking og annen matlaging.

Du trenger: Kremfløte, syltetøyglass, salt og krydder

- Hell kremfløten i syltetøyglasset og skru lokket godt på. Nå kan du riste, riste og riste på syltetøyglasset! Om flere vil være med er det bare å bytte på å riste glasset.
- Etter hvert vil det bli en klump med smør i glasset, sammen med vann. Dette vannet kalles myse, og kan helles ut når smøret er ferdig ristet.
- Tilsett en klype salt, og rør det godt ut i smøret. Om du vil, kan du også tilsette krydder og urter for å lage ditt eget kryddersmør.

