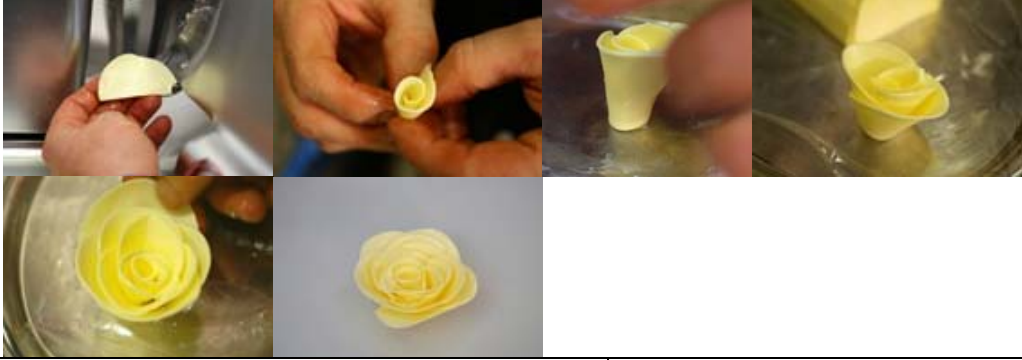


RECEPT VAN: Boterroosje		Hoeveelheid : minimaal 7-10 stuks	
INGREDIËNTEN		MATERIALEN	
			
<ul style="list-style-type: none"> • een ronde boterrol over de lengte doormidden, dan goed aanvriezen 		<ul style="list-style-type: none"> ➤ koksmes ➤ Snijplank ➤ Sideplate ➤ Snijmachine ➤ Afvalbakje ➤ Afruimbakjes 	
BEREIDINGSWIJZE			
<p>Hoe maak ik een boterroos?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Snijdt een ronde boterrol over de lengte doormidden. Doe deze in de vriezer. Wanneer de rol eenmaal bevroren is, haal de rol uit de vriezer. Een paar minuten op de werkbank laten liggen om daarna direct daarvan op een snijmachine, keukenschaaf of handmatig met een mes een flinterdun plakje te snijden. Het WindGEHEIM is: zet de snijmachine NIET aan. Snijdt het met een stilstaand mes. <p>Hoe dunner de plakjes hoe mooier, maar houdt rekening mee met hoe warm het die dag is, want hoe dunner, hoe eerder de blaadjes slap worden. Toch, valt dat slap worden wel mee, als je de roos, nadat ie klaar is, weer een poosje in de koeling zet.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Rol direct het plakje op tot de kern van een roos. 3. Zet de kern direct op de werkbank. Snijdt dan weer een plakje af en plaatst deze tegen de kern. 4. Houdt in de gaten dat de laagste blaadjes in de kern zitten. Dat is bij een echte roos ook. 5. Snijdt steeds weer een blaadje en plaats die direct op de roos. Ga door, totdat het een volle mooie roos is geworden. Zet dan de roos op het bordje waar de roos op geserveerd wordt. Zet de roos, met bordje en al, weer in de koeling, tot het moment van serveren. <p>Tip</p> <p>De blaadjes boter van de roos kunnen nog dunner dan op de foto, maar dan moet je de blaadjes zo snel mogelijk snijden, wanneer de boter uit de vriezer komt. En ook snel weer terug in de koeling, zodat de blaadjes weer goed hard kunnen worden, anders zorgt de warmte in eetruimte ervoor dat de blaadjes slap worden, en dat is niet de bedoeling. Trouwens, laat de boter niet langer dan een dag of nacht in de vriezer liggen, want anders gaat de boter achteruit in kwaliteit.</p>			
Serveertip			