Kryddersmør – nem og hurtig opskrift

Kryddersmør, smager virkeligt fantastisk på en gang grillflutes eller på en Steak! Men smagen og grilloplevelsen bliver endnu bedre når man blander den selv. Vi laver altid vores kryddersmør til bøffer eller ligende selv herhjemme.

Kryddersmør som vi elsker den!

Den kan bruges til alt – kort sagt. Det kan både bruges til kød, fisk, kartofler, brød, grøntsager, derfor er den også svært at undvære i køkkenet.

Der findes mange varianter på kryddersmør når man surfer på nettet. Det er som at finde nålen i en høstak for at finde den rette opskrift som faktisk kan bruges til næsten alt. Derfor får du her en opskrift, som med garanti falder i god jord, og som er nem at lave.

Du skal du bruge følgeden ingredienser:

- 125g Smør
- 1 tsk Frisk hakket persille
- ½ tsk Frisk hakkede hvidløg
- ½ tsk Frisk hakkede løg
- ½ tsk Pebermix
- ½ tsk Salt

Fremgangsmåde:

- Du blander alle ingredienserne i en skål sammen. For at gøre det nemmer skal din Smøre have stuetemperatur.
- Den færdige Krydder Smør bør få lov til at trække i køleskabet natten over, så den kan udfolde dennes smag rigtig godt!

Forslag til servering

Som vi indledte denne simple opskrift med, kan kryddersmør bruges til meget forskelligt mad. Jeg foreslår, at du bruger det ovenpå varme bagte kartofler eller majskolber. Hvor din smør vil smelte og give en blød og krydret smag. Du kan også bruge det på hjemmebagt brød, som er lunet i ovnen eller grillet på grillen.

Har du ikke givet dit kød eller din fjerkræ en marinade, kan kryddersmør også bruges til at tilføre dette smag. Kryddersmør på bøffer eller på en fantastisk grillet Steak! Men den går også godt til alm. flutes eller på hummer eller skaldyr.

De få retter du ikke kan bruge krydder smør til ja dem passer der Bacon Smør til.

https://boemsen.com/smokey-maple-bacon-smoer-kryddersmoer-igaar/