

De lekkerste kruidenboter EVER!

Wat heb je nodig?

2 el Goeie Dingen Steak & Burger Rub

1 el ketchup

2 el The Sauce

125 gram roomboter

1 snufje zout

½ el Maggi

Wat moet je doen?

1. Prak de boter (kamertemperatuur)
2. Voeg alle ingrediënten toe en roer alles goed door elkaar
3. Rol in plastic folie tot een 'worst' en laat half uurtje opstijven in de koelkast
4. Snijd er een plakje af en leg op het zojuist gegrilde vlees!

Tip: Ook waanzinnig op stokbrood...!

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok