

Rucolasmör

200 g rumsvarmt smör eller Bregott

1 msk pressad citron

1 påse rucolasallad, 70-80 g

1-2 vitlösklyftor

ev. 1½-2 dl lagrad favoritost, riven till ex. västerbotten

salt & peppar

1. Vispa smöret med elvisp och tillsätt citron. Vispa tills smöret är vitt och luftigt.
2. Kör rucola och vitlök i mixern eller **hacka mycket fint för hand**.
3. Rör ner "hacket" i smöret och ev. riven ost. Smaka av.