



Lindholmen Matsal recept

Fiskskolan 13 och 27 april 2016

Brynt smör

300 g normalsaltat smör

Hetta upp smöret i en kastrull på medelvärme. Rör i botten med en visp med jämna mellanrum så att det inte bränner i botten.

När smöret börjar bubbla och en härligt nötig doft sprider sig i köket är smöret färdigt. Servera genast eller håll över i en ny kastrull och värm upp smöret igen innan servering .

Man kan ha mycket gott i smöret för att piffa till det ytterligare. Den här gången tar vi kapris och smakar av med lite citronsaft och citröncést precis innan servering.