

MAAK JE EIGEN MARGARINE

INGREDIËNTEN

- 2 Eetlepels tropische olie (bijvoorbeeld kokos- of palmolie)
- 3 Eetlepels vloeibare plantaardige olie (anything goes)
- ¼ Theelepel mosterdpoeder
- 1 Theelepel wortelsap
- (Verse) kruiden naar smaak (peper, munt, peterselie, bieslook en/of knoflook)
- Een paar druppels citroensap
- Brood om het resultaat mee te proeven!

BENODIGDHEDEN

- Kom ijswater
- Pan
- 2 Metalen kommen
- 2 Eetlepels
- 1 Theelepel



BEREIDING

Doe 2 eetlepels tropische olie (hard bij kamertemperatuur) in een metalen kom en laat dit smelten boven een pan met heet water (au bain-marie).

Vul een grote kom met ijswater. Gewoon koud water aanvullen met ijsblokjes. Het is belangrijk dat het water goed koud is, doe er daarom ook flink wat ijsblokjes in.

Doe 3 eetlepels vloeibare plantaardige olie in een kleine kom en zet deze kom direct op het ijswater. Zorg dat er niet teveel water in de olie loopt. Begin direct met roeren.

Voeg het wortelsap en ¼ theelepel mosterdpoeder toe. Blijf roeren tot een egale creme ontstaat. Voeg 2 eetlepels tropische olie toe aan de gekoelde plantaardige oliën en roer tot de spread de juiste substantie krijgt. Maak je spread helemaal af door naar wens kruiden toe te voegen.

Et voilà, eet smakelijk!