

Ghee (geklaarde roomboter)



Roomboter bevat eiwitten uit melk. Hierdoor is deze niet geschikt voor mensen met een lactose of koemelk allergie. Deze eiwitten kun je uit de roomboter halen door de roomboter te klaren.

INGREDIENTEN

2 pakjes ongezouten roomboter, liefst biologisch en van melk van gras-gevoerde koeien

BENODIGDHEDEN

Hydrofiel doek of kaasdoek

BEREIDING

Smelt de boter in de steelpan op een laag vuur. Roer de boter niet meer zodra deze volledig is gesmolten. Hou het vuur laag en laat de boter zachtjes pruttelen. Na verloop van tijd wordt de boter helder en klonteren de eiwitten samen op de bodem van de pan. Dit duurt zeker 30 minuten. Als de eiwitten op de bodem licht beginnen te kleuren zet je het vuur uit. Zeef de boter door een fijnmazige doek in het vergiet in het schone glazen potje. Pas op de boter en het potje zijn erg heet! Laat afkoelen en stollen. Dit duurt zeker 12 uur. Bewaar in de koelkast of op kamertemperatuur.