



## Fleurige kruidenboter

*We maken kruidenboter gevuld met eetbare bloemen*

Wij maken heerlijke kruidenboter met... bloemen! Want wist je dat je bepaalde bloemen ook kunt eten? Het ziet er ook nog eens supercool uit.

Duratie	: 30 minuten
Vorbereidingstijd	: 10 minuten
Ontwikkelingsgebied	: Motorische ontwikkeling
Doelgroep	: Kleuter (4 tot 6 jaar), 6-8 jaar, 8-12 jaar
Soort activiteit	: Eten en drinken
Groepsgrootte	: Groep tot 3 kinderen, Groep tot 10 kinderen, Groep meer dan 10 kinderen



### Wat heb je nodig voor één portie?

*Deze hoeveelheid is geschikt voor ongeveer 4 personen*

- 250 gram zachte roomboter
- eetbare bloemen naar keuze
- kommetje
- vork
- koelkast
- optioneel: kruidenboter kruiden
- optioneel: pak volkoren crackertjes
- optioneel: keukenmachine
- optioneel: vershoudfolie

### Wat zijn eetbare bloemen en waar koop je deze?

Bloemen zijn natuurlijk prachtig om naar te kijken. Maar wist je dat je sommige soorten ook kunt eten? De goudsbloem, de Oost-Indische kers, de roos en de lavendel zijn een paar voorbeelden van planten die eetbare bloemen bevatten. En er zijn er nog veel meer!

In de smaak zit ook een groot verschil, net als bij 'gewone' ingrediënten. Sommige bloemen hebben een hele herkenbare en eigen smaak en anderen smaken bijna nergens naar. Als je een gerecht wilt opvrolijken kun je altijd eetbare bloemen gebruiken. Ga wel altijd na of de bloem die je wilt gebruiken écht eetbaar is en of de bloem niet bespoten is. Er staat veel verschillende informatie op internet, dus neem niet alles klakkeloos over. Je kunt eetbare bloemen ook gerust online of in bepaalde supermarkten kopen. Kijk bijvoorbeeld maar eens op de website van Eat Me: <https://www.eatme.nl/zoek-verkooppunt> of op de website van de Eetbare Bloemen Shop: [https://www.eetbarebloemeshop.nl/webshop\\_products.asp](https://www.eetbarebloemeshop.nl/webshop_products.asp) Ook sommige Albert Heijn winkels verkopen eetbare bloemen: <https://www.ah-boodschappen.nl/product/81209/ah-excellent-eetbare-bloemen-mix>





Viola tricolor



Oost-Indische kers



Goudsbloem

## Wat gaan we doen?

We maken kruidenboter, maar gebruiken hiervoor andere ingrediënten dan dat je eigenlijk zou denken. We gebruiken hier namelijk eetbare bloemen voor, in plaats van kruidenboter kruiden! Uiteraard kun je deze kruiden wel extra toevoegen, maar zorg er dan voor dat je niet te veel gebruikt. De smaak die de bloemen afgeven kunnen in combinatie met deze kruiden namelijk minder lekker zijn.

**Tip:** Houd er rekening mee dat de boter na de bereiding een paar uurtjes in de koelkast moet staan, voordat je het gaat gebruiken.

## Aan de slag!

- Zorg ervoor dat de boter zacht genoeg is om te roeren. Je zou het anders even in de magnetron kunnen zetten.
- Meng de bloemen door de boter door dit goed te roeren. Je zou het er ook een beetje doorheen kunnen prakken met een vork.
- Tevreden? Zet het dan even in de koelkast, het liefst een paar uur. Dit zorgt ervoor dat de boter weer hard wordt en de bloemen hier dus goed in blijven zitten.
- Optioneel: Je kunt de boter en een gedeelte van de bloemen samen even kort in de keukenmachine vermengen met elkaar. Dit zorgt ervoor dat de kleur van de bloemen nog beter door de boter heen zit. Als je het daarna in vershoudfolie wikkelt en een paar uurtjes laat liggen zullen de bloemetjes hun kleuren in die tussentijd afgeven, waardoor de boter een mooie kleur krijgt.
- Bij het opdienen van de kruidenboter kun je nog een paar bloemetjes bovenop de kruidenboter leggen, zodat het er extra fleurig uitziet! Serveer het op een volkoren crackertje of smeer het op je boterham. Eet smakelijk!

**Tip:** Als je een rol kruidenboter wilt maken, zoals je op de afbeeldingen ziet, haal je de boter uit het schaaltje en leg je dit op een stuk vershoudfolie neer. Je kunt het dan gemakkelijk in een ronde langwerpige vorm kneden en dit in deze vorm inpakken. Leg het hierna een paar uur in de koelkast en haal het folie er daarna af.





**Bronnen:**

- <https://wroeten.nl/recepten/eetbare-bloemen/>
- Foto's: <https://themerrythought.com/>

