

**Örtsmör** – varje recept är ca 4 port.

**Citronsmör** (gott till kyckling, fisk och grönsaker)

50 g smör  
 $\frac{1}{2}$  msk pressad citronsaft  
 $\frac{1}{2}$  msk finrivet citronskal  
1 krm peppar  
 $\frac{1}{2}$  krm salt

**Rosmarin och timjansmör** (gott till nötkött- och fläskkött)

50 g smör  
1 tsk färsk rosmarin och timjan, finhackad  
1 msk finhackad charlottenlök  
 $\frac{1}{2}$  krm peppar

**Senapssmör** (gott till nötkött- och fläskkött)

50 g smör  
1 tsk färsk rosmarin och timjan, finhackad  
 $\frac{1}{2}$  msk finhackad charlottenlök  
 $\frac{1}{2}$  tsk vinäger  
 $\frac{1}{2}$  tsk dijonsenap  
 $\frac{1}{2}$  krm salt

**Salviasmör** (gott till lamm och kyckling)

50 g smör  
1 tsk rivet citronskal  
1 msk finhackad salvia  
1 krm salt

**Persiljesmör** (gott till nötkött, fisk och grönsaker)

50 g smör  
4 msk finhackad persilja  
 $\frac{1}{2}$  krm cayennepeppar  
1 tsk senap

### **Tomat- och basilikasmör (gott till kyckling, lax och kalvkött)**

50 g smör  
1 msk finhackade soltorkade tomater  
1 msk finhackad basilika  
1 msk olivolja  
 $\frac{1}{2}$  krm peppar

### **Rödlökssmör (gott till nötkött och fläskkarré)**

50 g smör  
3 msk finhackad rödlök  
2 krm salt  
1 krm "fyra kryddor"

### **Chili- och citronsmör**

50 g smör  
2 tsk krossad rosépeppar  
 $\frac{1}{2}$  salladslök, finstrimlad  
 $\frac{1}{2}$  färsk chili, finhackad  
 $\frac{1}{2}$  citron, rivet skal



Från vänster: Citronsmör, rosmarin och timjansmör, senapssmör