**Franse Kruidenboter**

Ingrediënten:

* 1 pakje roomboter
* 1 royaal verse peterselie
* 1 royaal verse bieslook
* 2 tenen knoflook, geperst
* ½ bouillon blokje of 3 tl bouillonpoeder
* Klein beetje citroensap
* 1 kleine ui
* Scheutje witte wijn
* Peper

Bereidingswijze:

Laat de boter op kamertemperatuur komen. Hak de peterselie fijn, knip de bieslook fijn. Snipper de ui. Doe alle ingrediënten bij de roomboter. Alles heel goed doormengen en klaar.