



Ingredienser

- 100 g blødt smør
- 2 fed knuste hvidløg
- 4 soltørrede tomater
- 1 spsk. finthakket persille
- 1 knsp. groft salt

Beskrivelse

Skær de soltørrede tomater i små tern. Hak persillen fint.

Kom det bløde smør i en skål. Pres hvidløg heri. Tilsæt de soltørrede tomater, persille og groft salt. Rør smørret sammen med de øvrige ingredienser.

Læg smørret på et stykke husholdningsfilm og rul det til en rulle på ca. 2 cm i diameter. Læg smørret på køl i mindst 2 timer.