

Roomboter

Dit verhaal over roomboter maken, begon bij een berg tomaten uit eigen tuin. Nu denk je vast dat roomboter en tomaten wellicht een niet zo logische combinatie zijn en dat klopt natuurlijk, toch zijn deze in dit geval met elkaar verbonden. Omdat ik een enorme berg tomaten uit de tuin had gehaald en hier ketchup van wilde maken, ging ik even buurten bij een buurvrouw van wie ik wist dat zij een fermenteerboek met een recept voor tomatenketchup had. Bij aankomst daar bleek dat ze niet 1 fermenteerboek had, maar wel 3. De vraag rees in welk boek het bewuste recept stond, we wisten het beiden niet, dus kreeg ik de hele stapel in mijn handen gedruwd en kon ik thuis op mijn gemak lezen. Het ging me in eerste instantie om het recept voor ketchup, maar ik stuitte op zoveel meer leuks dat er al snel veel meer potten op het aanrecht stonden te pruttelen. Een van de dingen die mijn aandacht trok was het maken van roomboter. (En zo stonden de tomaten en de roomboter in verbinding met elkaar ☐)

Er zijn 2 manieren om roomboter te maken: zoete roomboter die in Amerika en Engeland veel gegeten schijnt te worden en de aangezuurde roomboter die we hier in Nederland en een groot deel van Europa kennen. Ik maakte beide varianten zodat ik deze kon vergelijken. Ik moet zeggen dat het verschil in de beide soorten boter niet enorm was. De aangezuurde boter was wat complexer en dieper van smaak. Wat wel enorm verschilde was de karnemelk die over bleef. De aangezuurde variant werd een overheerlijke karnemelk zoals ik hem al lang niet meer uit de winkel had geproefd. Wie trouwens bang is dat hij zijn slagroom snel in de boter slaat...dat bleek nog wel mee te vallen...ik had een paar lamme armen eer ik echte boter en karnemelk in mijn kom had liggen! De roomboter is uiteraard te mengen met kruiden voor kruidenboter, met zout voor gezouten boter en ga zo maar door. Dit recept is goed voor ca. 180 gram roomboter bij gebruik van slagroom met 35% vet. Op de foto van links naar rechts: zoete roomboter, kruidenroomboter en aangezuurde roomboter.



Zoete roomboter:

Ingrediënten:

- 500 gram koude slagroom met ten minste 35% vet

Werkwijze:

- Doe de koude slagroom in een koele kom.
- Klop de slagroom op met een elektrische mixer, eerst krijg je slagroom, ga je door (en dat kan best even duren) dan klonteren de vetbolletjes aan elkaar en scheiden ze zich af van het vocht.
- Ga door met mixen tot je klonters boter in een plas vocht ziet.
- Giet het geheel door een zeef.
- Spoel de roomboter meerdere keren goed uit met ijskoud water tot het vocht dat eraf komt, helemaal helder is. Doe je dit niet, dan bederft je boter erg snel.
- Knijp de boter met schone handen bij elkaar zodat al het vocht eruit gaat.
- Doe de roomboter in een schone bak en bewaar koel.

Aangezuurde of gecultiveerde roomboter:

Ingrediënten:

- 500 gram slagroom met ten minste 35% vet
- 30 gram (biologische) karnemelk

Werkwijze:

- Giet de slagroom en de karnemelk in een brandschone pot en meng goed door elkaar.

- Dek af met een schone zakdoek die je met een elastiekje vastzet en laat de pot bij kamertemperatuur 24 uur staan.
- Zet de pot dan een aantal uur in de koelkast totdat de inhoud volledig is teruggekoeld naar ca. 4 graden Celsius.
- Klop het mengsel totdat de boter zich van het vocht scheidt. Dit kan best even duren, dus geef niet te snel op.
- Giet het mengsel in een zeef en vang de karnemelk op in een kom.
- Laat goed uitlekken terwijl het geheel in de koelkast staat.
- De karnemelk kan je direct opdrinken of gebruiken als starter voor een volgend project.
- Spoel de boter meerdere malen goed uit met ijskoud water tot het water helemaal helder blijft. Spoel je de boter niet goed uit dan zorgen de restjes karnemelk al snel voor bederf.
- Knijp al het resterende water met schone handen uit de boter en bewaar de boter op een koele plek in een schoon bakje.

Bron: zoete boter: eigen recept. Het recept voor aangezuurde boter kwam in dit geval uit het boek "Verrot lekker" van Christian Weij, maar ik vond het ook in "Over rot" van Meneer Wateetons en "Fermenteren, het meest complete handboek" van Adam Elabd en op diverse websites.