

Dragonsmör

Ett kryddsmör med lite ovanlig men mycket god smak

100g SMÖR

½-1 msk äppelcidervinäger (lite efter smak)

1 msk torkad dragon

Vill man kan man blanda in lite persilja.

Mjuka upp smöret i mikron, mosa ihop med de andra ingredienserna.

Låt det gärna stå framme i 10 minuter så att smakerna utvecklas.

Rulla in smöret i plastfilm till en liten korv, och frys i minst en halvtimme.

Egen ide.