



NYBORGS GÅRD

RECEPT MED RAPSOLJA



RAPSSMÖR TILL BRÖDET

Detta är ett recept på hemmagjord mjukt rapssmör. Det är inte mindre kalorier i rapssmör men däremot får du en högre andel enkelomättat fett och en lägre andel mättat fett än vanligt smör. Ett tips är att lägga till vitlök eller kanel, eller något annat som du väljer.

Portioner: 4 personer

INGREDIENSER:

- ½ kg vanligt svenskt smör
- 2 dl Nyborgs Rapsolja
- 1 dl vatten
- salt efter smak

GÖR SÅ HÄR:

1. Tärna smöret och lägg ner i en foodprocessor.
2. Häll i oljan.
3. Häll i vattnet (där du löst saltet).
4. Kör foodprocessorn tills dess att rapssmöret fått en mjuk konsistens.
5. Lägg därefter rapssmöret i en bekväm smörask eller liknande.
6. Lägg in asken i kylskåpet.
7. Du har nu ett nyttigt, alltid bredbart och läckert färgat rapssmör att användas på bröd, att steka i – mmm!