



## Gör ditt eget smör

*Ingredienser:*  
5 dl vispgrädde  
Salt

Gör så här: Vispa kall grädde med elvisp i en skål tills grädden blir gul och bildas klumpar. Häll av den tunna vätska som bildas. Den kallas kärnmjolk. Häll lite kallt vatten i skålen och knåda smöret med en sked. Detta kallas att tvätta smöret. Byt vatten flera gånger och fortsätt att tvätta tills vattnet är helt klart. Nu är smöret rent. Häll av vattnet. Salta till önskad salthalt och rör så att smöret blir mjukt.

