

## Radijs met boter en citroenzout

radijs  
roomboter  
citroen  
zout

- \* Was de radijsjes en laat ze op een doek in de koelkast drogen.
- \* Smelt de boter au bain-marie.
- \* Zet de bak met gesmolten boter in een bak met ijswater en roer het continu door met een garde tot je een mayonaise-achtige structuur krijgt.
- \* Pak de radijsjes bij het loof en haal de radijs door de boter. Laat iets uitlekken.
- \* Leg de radijsjes op een plaat met bakpapier.
- \* Rasp de citroenschil door het zout en besprenkel de beboterde radijs hiermee.
- \* Laat de boter om de radijsjes opstijven in de koelkast.