



Boter

Boter wordt ook vaak echte boter of roomboter genoemd. Dit komt doordat er in de volksmond ook over boter gesproken wordt als er margarine, halvarine of smeerboter bedoeld wordt.



Roomboter

Dit heerlijke zuivelproduct is zoals de naam al zegt; boter gemaakt van room. Deze room van de melk van de koe wordt gekarnd waardoor er boter en karnemelk ontstaat. Er zijn regels voor het vetgehalte van boter, deze moet altijd minimaal 80% zijn.

- 82% vet
- 16 % vocht
- 2% vetvrije bestanddelen zoals eiwit, vitamine A, B en D, mineralen (fosfor /calcium)
- melksuiker

Dit is een puur product, hier zijn geen stoffen aan toegevoegd om het langer houdbaar te maken of om het beter smeerbaar te maken. Deze is dan ook korter houdbaar dan de gebruikelijke roomboter. Door deze in de diepvries te bewaren kun je de houdbaarheid verlengen.

Is het boter of ROOMboter?

Als we over boter praten hebben we het eigenlijk altijd over roomboter. De aanduiding boter is namelijk beschermd en mag alleen gebruikt worden als er 100% roomboter gebruikt is. Er mag dus geen samenstelling van boter/olie en/of margarine in het product gebruikt worden. De zuivelfabrikanten spelen er vaak slim op in.



Biologische roomboter

Dit is roomboter van biologisch gehouden koeien die voornamelijk buiten in de wei staan en dus veel vers gras eten. Deze boter bevat meer onverzadigde vetten en omega 3 vetzuren en is vaak beter smeerbaar.

Grasboter

Komt van koeien die in de zomer in de wei staan en gras eten. Door het eten van gras in plaats van hooi krijgt deze roomboter een andere samenstelling en is deze beter smeerbaar.

Gezouten roomboter

Dit is roomboter waaraan maximaal 2% zout is toegevoegd.

Halfvolle roomboter

Dit is een halfvolle roomboter met minimaal 40% vet

Kruidenboter

Soorten boter waar gehakte kruiden en vaak ook knoflook aan zijn toegevoegd. Wil je weten wat je eet? Maak de kruidenboter dan zelf.

Braadboter

Braadboter kan zowel roomboter als margarine zijn. Hier is het vocht uitgehaald en bevat 97% vet. Ook zijn hier stoffen aan toegevoegd om sneller bruin te kleuren en minder te spetteren.

Smeerbare roomboter

Dit is geen roomboter of boter maar een botermelange met plantaardige olie. De fabrikanten zijn zeer creatief

met het bedenken van namen voor deze variant. Lees hier dus goed de kleine lettertjes. Vaak staat er wel ergens de naam roomboter vermeld, maar dan is het bijvoorbeeld "met roomboter". Als uitzondering heb je smeerbare grasboter, deze bevat wel 82% vet.

Conclusie

Niet alles is wat het lijkt. Je ziet dat er talloze soorten boter beschikbaar zijn. Blijf vooral goed op de verpakking lezen wat je eigenlijk koopt.



Van melk naar boter

Melk is de basis van alle zuivel. Want van melk maken we slagroom, boter, kaas, yoghurt en nog veel meer. Maar hoe we dat maken is niet altijd duidelijk. In onderstaand artikel vertellen we hoe boter wordt gemaakt en waarom de smaak van boerenboter anders is dan die van fabrieksboter.

Heel veel melk voor een beetje boter

Boter is gemaakt van melk dat is algemeen bekend, maar weet je dat voor 1 kilo boter 20 tot 25 liter koemelk nodig is? Van melk wordt eerst de room afgeschept waarna er van diezelfde room boter wordt gemaakt, hiervoor heb je dus veel melk nodig. Dit is dan ook de reden dat roomboter niet echt goedkoop is.

Zo maken ze roomboter

Als je verse koemelk een tijdje laat staan komt het vet uit de melk bovendrijven. Dit vet is de room ook wel bekend als slagroom. Deze dikke room wordt van de melk afgeschept voor het maken van roomboter.

Room bestaat uit allemaal vetcellen. Door deze flink in beweging te zetten door te karnen, schudden of roeren gaan de vetcellen stuk. De zuivel gaat schiften, dit ziet er onsmakelijk uit want je krijgt allemaal kleine vet schilfers in de room. Deze kapotte vetcellen gaan aan elkaar plakken en vormen zo dikkere klontjes vet. Dit vet wordt kort en hoog verhit tot 72 graden. Pasteuriseren noemen ze dat. Door het pasteuriseren scheidt het vocht van het vet. Nu houdt je boter en magere melk over.

Na het pasteuriseren worden er melk-zuursels aan de roomboter toegevoegd. Dit melk-zuursel bevat goede bacteriën en is nodig voor de gewenste smaak. De boter wordt samen met het melk-zuursel goed doorkneed tot een homogene massa. Deze massa wordt in vorm gebracht en verpakt tot de ons bekende pakjes roomboter. Melk-zuursel toevoegen voor of na het karnen geeft verschil in smaak

Daarom smaakt boeren roomboter lekkerder

Bij boeren roomboter gaat het soms net een beetje anders, daar wordt net als vroeger voor al die hypermoderne machines bestonden eerst de afgeschepte room gepasteuriseerd en aangezuurd met melk-zuursel. Bij het koelen en door de rust gaat de room verzuren. Na de verzuring wordt de room gekarnd/geschud en vormt zich door de kapotte vetcellen de boter. Nu heb je boter en karnemelk. De boter wordt nu gewassen met koud water om de resten karnemelk te verwijderen. Is de boter goed schoon dan wordt deze gekneed en in vorm gebracht.

Zelf boter maken zo doe je dat

Als je slagroom te ver door klopt, gaat het schiften. Dit is hetzelfde proces dat gebruikt wordt om boter te maken. Klop je de slagroom nog verder dan krijg je boter met vocht. Het zijn allemaal klonten en het ziet er niet uit, maar als je het vette gedeelte met koud water schoon spoelt en in een doek hangt om goed uit te lekken kun je dit later tot een compacte massa kneden en in vorm brengen. Klaar is je boter, zo simpel is het. Deze boter is niet zo lang houdbaar als de boter die je in de winkel koopt en zal iets anders smaken omdat er geen melkzuurbacteriën aan toegevoegd zijn.

Zelf boter maken

Benodigdheden

Meer dan onderstaand heb je niet nodig:

- 500 ml verse room van de boer
- 3 grote kommen (1 kleine, 1 grote en 1 iets grotere)
- zout of sel de mer
- mixer
- zeef

Stap 1:

Giet de verse room in een grote kom en meng de room tot het slagroom is. Met een paar minuten heb je al een heerlijke slagroom. Na ongeveer 8 tot 10 minuten met de mixer heb je eindelijk het resultaat waar je naar toe wilt. In de kom zie je wat korrelige emulsie en wat sap. Dit sap is eigenlijk karnemelk, maar dan superlekker en vet! Pak de zeef en giet de inhoud van de kom in de zeef en vang het op in de kleine kom. Hierin zit je karnemelk en zet het even in de koelkast om het wat kouder te krijgen, vind ik net iets lekkerder.

Stap 2:

Haal de dikke emulsie uit de zeef en kneed het fijn als deeg en maak er een grote bal van. Pak nu de grotere schaal en vul die met ijskoud water. Wat je nu doet is een beetje ranzig maar is echt nodig. Je kneedt de grote bal in de schaal net zo lang tot het water troebel is. Verschoon het water weer met ijskoud nieuw water, en start opnieuw met het kneden van de boter. Dit herhaal je nog eens 2 maal of totdat het water niet meer vies wordt. Voila! Je hebt nu je eigen boter gemaakt.

Stap 3:

Houd je van gezouten boter, dan vermeng je er ongeveer 2 theelepel zout doorheen en kneedt dit er goed doorheen. Je hebt nu gezouten boter.

Stap 4:

Nadat je ongeveer een uur bezig bent geweest om al het vet van je handen te wassen, maak je een lange rol van de boter. Deze rol leg je op huishoudfolie en maak er een lange egale rol van door als een deegroller de boter glad te krijgen. Laat dit een aantal uren rusten in de koelkast tot hij goed hard is.

Stap 5:

Snijd van de rol een aantal plakken roomboter en doe er nog wat grof zout op om er een lekkere bite bij te krijgen. Je boter is nu klaar om bij een vers gebakken stokbroodje op te eten. Hoe makkelijk is dit?

TIP:

- *Stap 3 kun je ook vervangen door peterselie, dan heb je kruidenboter.*
- *Of meng er een geraspte schil van een citroen en 2 theelepels citroensap doorheen, dan krijg je een frisse citroenboter.*
- *Uiteraard kun je ook wat knoflook uitpersen om een mooie knoflookboter te krijgen, het is eigenlijk heel simpel en leuk om te doen.*
- *Voor de tijd dat je bezig bent om je eigen boter te maken hoef je het niet te laten, je bent er maximaal 20 minuten mee bezig.*

Boter klaren of geklaarde boter maken (Ghee)

Zelf je boter klaren is veel makkelijker dan je denkt! Probeer het eens en je zult nooit meer een potje geklaarde boter kopen in de winkel.

Wat is geklaarde boter?

Geklaarde boter is niets meer dan roomboter waarbij je de vaste bestanddelen en het water scheidt van de vetten. Wat uiteindelijk overblijft, is het botervet, oftewel de geklaarde boter. Geklaarde boter is dus puur vet.

Waarom wil je boter klaren?

Waarom zou je boter eigenlijk klaren? Gewone roomboter is toch ook lekker en goed? Waarom boter

klaren echt een goed idee is hebben wij voor je op een rij gezet:

- *geklaarde boter kan veel beter tegen verhitting op hoge temperaturen waardoor je er veel beter in kan bakken zonder dat de boter verbrandt;*
- *geklaarde boter kun je veel langer en beter bewaren omdat het uit puur vet bestaat, het wordt daarom niet ranzig;*
- *geklaarde boter bevat geen lactose meer, waardoor het ook geschikt is voor iedereen met een lactose intolerantie of koemelkallergie.*

Waarbij gebruik je geklaarde boter?

Eigenlijk kun je geklaarde boter veel vaker gebruiken dan je denkt. Geklaarde boter is namelijk, zoals hierboven beschreven, bij uitstek geschikt om in te bakken. Bak je vlees of vis daarom voortaan altijd in geklaarde boter en je zal zien dat je nooit meer van die zwarte verbrande puntjes krijgt. Ook in verschillende boter sauzen, zoals bijvoorbeeld de klassieke Hollandaise saus, wordt geklaarde boter gebruikt.



Ingrediënten

250 g roomboter voor 200 g geklaarde boter

- *Doe 250 gram roomboter (1 pakje) in een kleine pan. Minder kan natuurlijk ook.*
- *Laat de roomboter op heel laag vuur smelten. Hoe lager hoe beter.*
- *Je ziet dat de melkbestanddelen komen bovendrijven als wittige substantie.*
- *Als alle boter gesmolten is zet je het vuur direct uit.*
- *Schep alle melkbestanddelen, dus al het witachtige schuim, voorzichtig met een lepel uit de pan.*
- *Wat overblijft is de vloeibare variant van geklaarde boter.*
- *Je kunt dit in een bakje doen en bewaren in de koelkast.*
- *De geklaarde boter blijft gerust een aantal maanden goed.*