**Zelf Ghee maken.**

**Nodig** voor 1 portie, is een half jampotje

* 1 pakje, 250 gram, (ongezouten!!) bio roomboter.

Een mooie pan, met dikke bodem, waar het pakje boter in past.

Leg het pakje boter, in de pan en verwarm deze op laag vuur. Laat de boter smelten tot het gaat bubbelen. Doordat het water verdampt begint het ook een beetje te spetteren.

Als het goed is beginnen na een tijdje de melkdeeltjes (een soort wit schuim) zich van de rest van de boter te scheiden, en deze kun je met een lepel eraf scheppen. Na ongeveer 20 a 30 minuten is de ghee klaar, of wanneer het goudkleurig is geworden en je huis begint te ruiken naar croissantjes (zei een vriendinnetje die ons huis binnen kwam). Haal de pan van het vuur en filter de ghee door een fijne kaasdoek, panty of koffiefilter zakje, weet niet of dit goed werkt, ik heb een kaasdoek gebruikt.

Bewaar de ghee in een afgesloten en gesteriliseerde (jam)pot in de koelkast en zo blijft deze (als het goed is) een jaar lang houdbaar.