



# Thermomix Ghee

## Ingrediënten

- 500 gr boter
- 1 koffiefilter
- 1 bokaal van minimale inhoud 500 gr



## Instructies

- Voeg de pakjes boter in blokjes toe aan de mengbeker
- Zonder maatbekertje, met antispatdeksel of met varomamandje bij tm5 en tm31, **45 min/varoma/ snelheid 1**
- Voeg aan een trechter een koffiefilter toe en giet de boter voorzichtig en rustig door de filter zodat de melkeiwitten achter blijven, doe dit rustig in stapjes.
- Laat 3 tot 4 uur open afkoelen. Doe daarna de bokaal dicht en bewaar.