

Aromsmör

300 g Smör

3 dl Matlagningsvin

50 g Soltorkad tomat mixad

50 g Grillad paprika mixad

Citronsaft

2 msk Honung

Svartpeppar

2 msk Kalvfond

Vitlökspulver

Basilika

Oregano

Timjan

3 msk Tomatpure

Lite extra salt

Koka ihop matlagningsvinet tills bara lite återstår,

Blanda alla ingredienser i vinet, och rör ihop

med rumstempererat smör i bitar. Smaka av och justera kryddningen.

Rulla smöret i smörpapper till en korv och frys in, rumstemperera innan servering i skivor.