

FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS

Dressing Butter



Ingredients

- 1 stick unsalted butter at room temperature
- 3 Tablespoons leftover salad dressing*
- 1 Tablespoon lemon juice
- 2 Tablespoons fresh herbs, finely chopped**
- 1 Tablespoon miso paste, nori, or capers, finely chopped

*You can also use pesto, tapenade or harissa

**Dill, parsley, chives all work well

Instructions

Place leftover dressing, lemon juice, fresh herbs and capers (or substitute) in a food processor and pulse until finely chopped. Add butter and pulse until smooth. To serve, place in a bowl and sprinkle with sea salt. Spread on toast, add to meat, fish or eggs, or serve with vegetable crudité.

DEGUSTACIONES FRESCAS DEL HUERTO

Aderezo de mantequilla



Ingredientes

1 barra de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
3 cucharadas de aderezo de ensalada sobrante*.
cucharada de jugo de limón
2 cucharadas de hierbas frescas, picadas finamente**
1 cucharada de pasta de miso, nori o alcaparras
finamente picadas

*También puede utilizar pesto, *tapenade* o *harissa*.

**El eneldo, el perejil y el cebollín funcionan bien.

Instrucciones

Ponga el aderezo sobrante, el jugo de limón, las hierbas frescas y las alcaparras (o el sustituto) en un procesador de alimentos y pulse hasta que quede finamente picado. Añada la mantequilla y pulse hasta obtener una mezcla homogénea. Para servir, coloque en un tazón y espolvoree con sal marina. Se puede untar en tostadas, añadir a carnes, pescados o huevos, o servir con crudités de verduras.