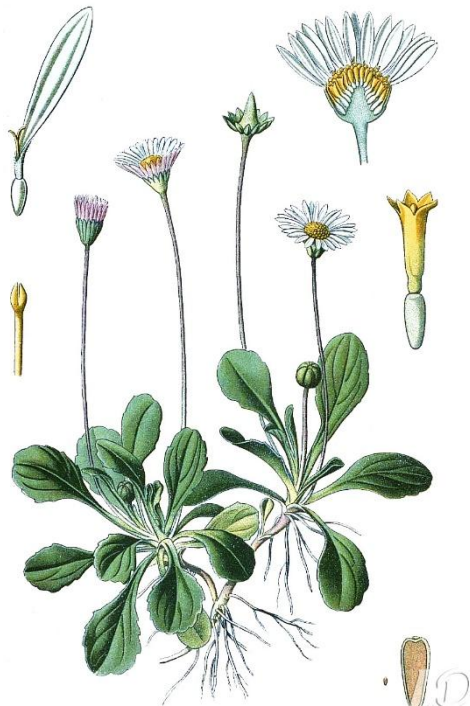


Madelief



Leuk weetje: Madeliefjes kunnen het weer voorspellen. De bloem sluit zich voordat het gaat regenen.

Paardenbloem



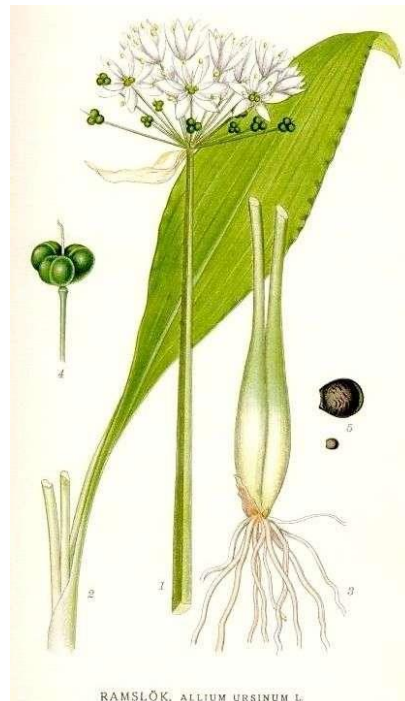
Leuk weetje: Paardenbloemen worden ook gebruikt om gele verf mee te maken.

Hondsdrif



Leuk weetje: Het sap uit de blaadjes werkt tegen brandnetel prik.

Daslook



In tegenstelling tot gewone knoflook, krijg je van het eten van daslook meestal geen sterke knoflookadem.

## Bloemen boter maken.

**BELANGRIJK!** Was alles wat je buiten plukt altijd goed met water voordat je het in je mond stopt. Stop nooit zomaar iets in je mond, zonder aan een volwassene te vragen of je het kan eten.

### Ingrediënten:

- Gezouten roomboter
- Eetbare bloemen
- Eventueel wat kruiden naar smaak

Pluk wat eetbare bloemen. Naast de afgebeelde bloemen kan je ook viooltjes, lavendel, goudbloemen of rozenblaadjes gebruiken, maar deze zijn wat moeilijker te vinden in de natuur.

Gebruik de bloemetjes van de madelief, paardenbloem en hondsdrif, en het groene blad van de daslook.

Was deze goed in een bakje water, minimaal 2 keer spoelen.

Zorg dat de roomboter op kamertemperatuur is.

Mix alles voorzichtig door elkaar.

Proeven maar!

Als je de boter wil bewaren kan je het volgende doen:

Leg een vel vershoudfolie op het aanrecht. Leg de bloemenboter als een worst in het midden en rol het strak op. Draai de eindjes zo strak mogelijk dicht, als een snoepje. Leg de rol in de koelkast en laat 1 uur opstijven. Snijd in mooie schijfjes voor het serveren.