רכיבים:

לחמאה:

מיכל שמנת מתוקה שעבר התוקף שלה ביום-יומיים כשהיה בקירור (לא מחוץ למקרר)
קורט מלח

לחמאת השום:

החמאה
שן שום גדולה
כוס פטרוזיליה קצוצה

אופן ההכנה:

1. במיקסר להקציף את השמת המתוקה ומלח. בשלב מסויים החומרים השומניים יתחילו להימשך אחד לשני ויצרו גושים גדולים ולתחתית הקערה יתנקזו הנוזלים.

2. בשלב זה להפסיק להקציף כאשר רואים בבירור שהנוזלים נפרדו מהמוצקים.

3. לנקז את הנוזלים למיכל נפרד לשימוש חוזר.

4. את החמאה יש לשטוף במים קרים, אח"כ לשטח אותה, לייבש ככל הניתן עם נייר סופג.

חמאת השום:

1. לכתוש את השום והפטרוזיליה לחתיכותקטנות ככל שניתן.

2. לערבב עם החמאה.