

Café de Parisboter

Samengestelde boter

Aantal personen:

Ingrediënten; 500 gram Boter 150 gram Ei, gepasteuriseerd ¼ Citroen, sap * Peper * Zout 2½ tn Knoflook, gehakt 4 Ansjovisfilets, pureren 3 el Peterselie, hakken 3 el Bieslook, knippen ½ dl Madeira ½ dl Cognac	Materialen; Snijplank Koksmes Bekken Garde Spatel Spuitzak Bakpapier
Werkwijze; 1. Klop de boter luchtig. – Klop er in etappes het ei er door. 2. Vermeng de boter met de overige ingrediënten. 3. Proef de boter op smaak. 4. Spuit de boter in rozetten op het bakpapier. – Zet de boter koel weg om op te stijven. ----- * een alternatief is de boter in het bakpapier te rollen en te koelen. Later worden er dan plakken van gesneden.	Aanvullingen;

Bron: