



Beurre cafe de Paris



Bereiden in:

Vorbereitung: 0 min.



Bereiding: 30 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- Voor 10 porties
- 1 el ketchup
- 1 tl Dijon mosterd
- 40 g sjalot fijngesnipperd
- 1/2 teentje knoflook zonder hart, geperst
- 2 tl kappertjes gespoeld, uitgeknepen en fijngehakt
- 2 ansjovisfilets fijngesneden
- 1 tl rode port
- 1 tl cognac
- 1 tl worcestershiresaus
- 4 takjes platte peterselie alleen de blaadjes, gesneden
- 10 stengels bieslook fijngesneden
- 4 takjes dragon fijngesneden blaadjes
- 1 tl paprikapoeder
- 1/2 tl kerriepoeder
- 1/2 tl cayennepeper
- 1 el citroensap
- 1 tl citroenschil fijngesneden zonder wit
- 1/2 tl zout
- 250 g boter zacht

Voedingswaarde

Wist u dit

•

Bewaaradvies; 5 dagen in de koeling, 6 maanden in de vriezer



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen

+31 (0)53 436 71 12

info@sameneenkoekopen.nl

www.sameneenkoekopen.nl



Beurre cafe de Paris

Bereiding

Het maken van de Beurre de cafe de Paris is eigenlijk alleen maar mengen.

1

Meng ketchup, mosterd, sjalot, knoflook, kappertjes, ansjovis, rode port, cognac, worcestershiresaus, peterselie, bieslook, dragon, paprikapoeder, kerriepoeder, cayennepeper, citroensap, citroenschil en zout en laat

afgedekt 24 uur op je aanrecht staan.

2

Maal alle ingrediënten fijn in de keukenmachine en voeg al draaiend de boter toe.

Maak de randen van de bak een paar keer schoon met een pannenslikker en roer het geheel tot een goed gemengde boter.

3

Leg 3 lagen plasticfolie op elkaar, leg een "worst" van boter in het midden en rol tot een worstje. Draai beide uiteindes van het folie dicht en zet vast met een plakbandje. Laat opstijven in de koeling.



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



Voor meer recepten ga naar:
www.sameneenkoekopen.nl/recepten