

Masło pietruszkowe

Składniki

PIETRUSZKA PŁASKOLISTNA	350 G	MIĘKKIE MASŁO	1000 G
BEZ ŁODYŻEK, UMYTA I OSUSZONA ŚCIERECZKĄ		SÓL	40 G
SZALOTKI X6	150 G	PIEPRZ	
MŁODY CZOSNEK BEZ KIEŁKÓW	120 G	PIEPRZ Z ESPELETTE	

	Składniki	Masa	Czynność	 Ustawienie podgrzewania	 Prędkość	 Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Pietruszka	350 g	Drobno posiekać	–	Praca pulsacyjna 1500 obr./min	5 ruchów impulsowych		
	Czosnek	120 g						
	Szalotki	150 g						
	Sól	–						
	Pieprz	–						
	Pieprz z Espelette	–						
2	Miękkie masło	1000g	Wymieszać	–	1300 obr./min	1 min 30		Skosztować i doprawić.
3				–	Turbo	10 do 15 s		



PORADY SZEFA KUCHNI

Zioła można dowolnie zmieniać (bazylia, estragon, kolendra, koper), dostosowując do potraw, które będą przygotowywane. Aby nadać potrawie większej wyrazistości i chrupkości, można dodać musztardy starofrancuskiej i proszku migdałowego.