

Persiljesmör

Ingredienser:

BLADPERSILJA	350 GR	MJUKT OSALTAT SMÖR	1 KG
ENDAST BLADEN, SKÖLDA OCH TORKADE.		SALT	40 GR
SCHALOTTENLÖK X 6	150 GR	PEPPAR	
FÄRSK MILD VITLÖK	120 GR		

								
Ingredienser		Vikt	Aktion	Temperatur °C	Varvtal v/m	Tid minuter	Lock	Övrigt
1	Persilja	350 gr	Tillsätt	–	1,500	Pulsa 5 gånger	Stängt	Finhacka
	Vitlök	120 gr						
	Schalottenlök	150 gr						
	Salt							
Peppar								
2	Mjukt smör	1 kg	Tillsätt	–	1,300	1,30 sek		Smaka av och krydda
3				–	Turbopuls	10-15 sek		



KÖKSMÄSTARENS TIPS

Du kan variera kryddorna (basilika, dragon, koriander, dill) för att uppnå önskad smak. Tillsätt senapskorn och riven mandel för ett starkare och knaprigare persiljesmör.