Sauzen / Frankrijk

Maître d'Hôtel Boter

De eenvoudigste en meest elegante samengestelde boter - zachte ongezouten boter opgeklopt met bladpeterselie, citroenschil en -sap en sjalot, in een cilinder gerold en gekoeld tot hij stevig is - een medaillon hiervan gesmolten over een hete biefstuk of gegrilde vis wordt zijn eigen instantsaus.

Tijd 75 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen ongezouten boter, op kamertemperatuur (zeer zacht maar niet gesmolten)
- ☐ 10 delen platte peterselie, zeer fijngehakt
- ☐ 3 delen Verse citroenschil, fijn geraspt
- ☐ 4 delen Vers citroensap
- ☐ 5 delen Sjalot, zeer fijngehakt (bijna tot een pasta)
- ☐ 2 delen Fijn zeezout
- ☐ 0,3 delen Witte peper, vers gemalen

Zo maak je het.

01 De kwaliteit van de afgewerkte boter hangt volledig af van de fijnheid van het hakken. Voor de peterselie: pluk de blaadjes van de stengels en verzamel ze tot een dichte stapel. Hak herhaaldelijk met een scherp koksmes, waarbij u het mes heen en weer beweegt, totdat de peterselie bijna een groen poeder is; bij het fijnste hakken komt er een kleine hoeveelheid groen sap vrij en zijn de afzonderlijke stukjes bijna niet van elkaar te onderscheiden. Grof gehakte peterselie geeft de boter een onregelmatig, rafelig uiterlijk en geeft een harde, grasachtige bitterheid vrij. Voor de sjalot: halveren, pellen en zo fijn mogelijk hakken tot het bijna een pasta is. Als de gehakte sjalot bij het proeven nog steeds een scherpe, rauwe verbranding heeft, spoel hem dan kort af onder koud water en wring hem droog in een doek; hierdoor worden een deel van de agressieve zwavelverbindingen verwijderd zonder de smaak te verliezen.

02 Doe de zachte boter in een middelgrote kom. Klop het kort met een houten lepel of siliconen spatel tot het glad en licht luchtig is. Gebruik geen mixer, daar zit te veel lucht in. Voeg de gehakte peterselie en de sjalot, de citroenschil, het citroensap, het zout en de witte peper in één keer toe. Klop het mengsel tot het volledig en gelijkmatig gemengd is; de boter moet gelijkmatig groen zijn van de peterselie, zonder dat er witte strepen van gewone boter achterblijven, en moet intens naar peterselie en citroen ruiken. Voeg het citroensap langzaam toe als de boter er enigszins nat of gebroken uitziet; citroenzuur bij grote hoeveelheden kan ervoor zorgen dat de boter breekt. Smaak voor kruiden: de rauwe boter moet agressief gekruid smaken – royaal gezouten en citroenachtig – want wanneer een koude plak over heet voedsel smelt, zal het verdunningseffect van de hitte die smaken aanzienlijk verzachten.

03 Leg een stuk vershoudfolie (plasticfolie) van ongeveer 30 cm lang op het werkblad. Schep de samengestelde boter in een ruwe cilinder langs het midden van de wrap, met een diameter van ongeveer 4-5 cm. Vouw de wrap over de boter en rol hem van je af terwijl je tegelijkertijd zachtjes op de rol drukt door de wrap om hem samen te drukken tot een strakke, gelijkmatige cilinder – dezelfde techniek die wordt gebruikt voor een worst. Draai de uiteinden als een crackerverpakking en knoop ze vast of stop ze in. Zet minimaal 1 uur in de koelkast tot het helemaal stevig is. De boter blijft maximaal 1 week gekoeld bewaard, of bevroren 2 maanden. Serveren: uitpakken en met een scherp mes in rondjes van 5-8 mm dik snijden. Leg een koude schijf direct op een net uitgeslapen biefstuk, een stuk gegrilde vis of gestoomde groenten; deze smelt binnen 30 seconden in een plas aromatische, citroenachtige boter.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / maitre-dhotel-butter