

Cafe de Paris Butter





10 Minuten Vorbereitung10 Portionen

www.primabene.at



Cafe de Paris Butter

- 1. Butter aus dem Kühlschrank nehmen und weich werden lassen.
- 2. Die weiche Butter mit **Primabene® Paris Gourmet Blend Bio** vermischen. Am besten mit einer Gabel.
- 3. Etwas salzen.
- 4. Mit Butterpapier zu einer Rolle formen.
- 5. Bis zur Verwendung im Kühlschrank aushärten lassen.

200g Weiche Butter

2 El Paris Gourmet Blend Bio

Salt Flakes

tasty

"Mit ihren unvergleichlichem Geschmack verfeinert die Cafe de Paris Butter sämtliche Steakvariationen."

