

Café de Paris

Receptet på riktigt! Kommer inte från Frankrike utan från Geneve, Schweiz. Originalen av Mm. Boubier år 1930. Hon lämnade över till sin blivande svärson det hemliga receptet, ägare av restaurangen "Café de Paris", därav namnet.

24 sorter kryddor ingår.

Ingredienser

20 portioner

ORIGINALET:

1 kg osaltat smör, rumstempererat

6 st äggulor

60 gram tomatpuré

25 gram Dijonsenap

25 gram kapris

2 st schalottenlökar

50 gram krusbladig persilja

50 gram gräslök

5 gram torkad mejram

5 gram torkad dill

5 gram färsk timjan

10 blad färska dragonblad

1 nypa smulad rosmarin

1 klyfta Vitlök, krossad och fint hackad

8 st sardeller, väl sköljda

1 msk god cognac

1 msk Madeira

1 tsk Worcesttershire sås

0.5 tsk paprika pulver

0.5 tsk curry pulver, gul

1 nypa cayennepeppar

8 st vitpepparkorn

Saften från 1 citron

rivet skal från 1/2 citron

rivet skal från 1/2 apelsin

12 gram salt

ENKLARE VARIANT:

500 gram osaltat smör, rumstempererat

60 gram kruspersilja

5 blad färsk dragon eller motsvarande i lag. Inte torkad. Blir fel smak

5 gram torkad mejram

6 blad basilika beroende på storlek

3 gram salvia

1 st schalottenlök

2 klyfta vitlök krossad och finhackad

4 st sardeller i olja, sköljes väl

8 gram salt

1 tsk Dijonsenap

1 krm paprikapulver

0.5 tsk curry. Ju smakrikare desto noggrannare mätning. Curryn får inte ta över

1 nypa cayennepeppar

saften från 1/2 citron

5 cl cognac

några droppar Worcestersås