



## Garšvielu sviests

### Ar ķiplokiem un pētersīļiem

- **Debic Traditional Butter**, 82% sviests, tradicionāli pagatavots no pasterizēta saldā krējuma
- Ķiploki
- Pētersīļi
- Sāls

### Ar kūpināta paprika un rozmarīnu

- **Debic Traditional Butter**, sviests 82%
- Kūpināta paprika
- Rozmarīns
- Sāls

### Ar estragonu un kaperu

- **Debic Traditional Butter**, sviests 82%
- **Le Picant Remoulade 50%**
- Estragons
- Kaperi
- Šalotes sīpoli
- Ķiploks
- Sāls

### *Sous-vide* ar kafiju

- **Debic Traditional Butter**, sviests 82%
- Kafijas pupiņas

### Ar jalapeno un laimu

- **Debic Traditional Butter**, sviests 82%
- Jalapeno
- Laims
- Koriandrs
- Sāls

### Pagatavošana

- Temperēt sviestu līdz istabas temperatūrai.
- Sastāvdaļas sīki sakapāt.
- Kārtīgi samaisīt, uzglabāt ledusskapī vai saldētavā.

### Pagatavošana

- 2 daļas sviesta, 1 daļa kafijas pupiņas, sildīt 90 °C temperatūrā 3 stundas.