

Hazenpaté



Heerlijke najaarspaté in een handomdraai!

Samenstelling

Uitgebeende haas	1,5 kg
Keelspek	2,5 kg
Varkenslever	750 g
Rode wijn	500 g
Cognac	100 g
Zwarte bessenconfituur	150 g
Sjalot	1
Eieren	2

Totaal massa: 5,5 kg

Hulpgrondstoffen

Evlier Wildpaté	300 g (55 g/kg)
Evlier Kleurstabilisator	10 g (2 g/kg)
Nitrietpekelzout (NPZ)	88 g (16 g/kg)

Bereiding

Draai de uitgebeende haas, het keelspek, de varkenslever en de sjalot door de 3 mm plaat. Voeg de eieren, de confituur, de rode wijn, de cognac, het NPZ en de **Evlier Wildpaté** toe en meng het geheel goed. Voeg als laatste de **Evlier Kleurstabilisator** toe en meng nogmaals.

Vul enkele terrines met het mengsel en bedek de paté met een vetband en een varkensnetje.

Bak de paté 30 minuten op 120 °C, verlaag daarna de temperatuur tot 90 °C tot een kerntemperatuur van 70 °C bereikt is.

Paté