

Smeerbare Leverpastei

Samenstelling: 6kg varkenslever
9kg spek

hulpgrondstoffen per kg: 2dl melk
35g rijstcrème
2 eieren
5g room
35g sjalotten
18g genitriteerd zout
1g vanillesuiker
4 à 5g **mengeling leverpate special**

Werkwijze:

Met de melk en de rijstcrème wordt een dikke pap gekookt. De **rijstcrème** wordt in de melk gestrooid terwijl er hevig geroerd word. Laat dit papje een paar minuten doorkoken en daarna afkoelen.

De lever voorzouten met de helft van het genitriteerd zout. De sjalotten stoven in de boter. Het spek afbroeien (10 min. aan 80°C) en door de 2mm plaat draaien. De lever wordt samen met de gestoofde sjalotten, de vanillesuiker en de rest van het genitriteerd zout gecutterd tot hij fijn is en begint te binden. Het warme spek toevoegen.

Op het laatst van het cutteren, het papje, de room, de eieren en de **mengeling leverpaté special** toevoegen. Onmiddellijk vast afvullen in terrines welke vooraf werden bekleed met een spekband. Afdekken met een spekband.

Koken op bain-marie of stomen gedurende 2 à 2,30 uur.

Afwerking:

Na volledige afkoeling de spekband bedekken met een papje gemaakt van eigeel, een weinig melk suiker en bloem. Bruin branden met de gasvlam.

Breugel pastei

Dezelfde bereiding als smeerpate maar per kg basisdeeg voegt men 20g **Groentenboeket** of **Groentenboeket Special** toe.