

Paté marcassin



Een smaakvolle paté van everzwijn voor uw herfsttoonbank

Samenstelling

Wild zwijn mager (type spiering)	1,8 kg
Keelspek (niet afbroeien)	3 kg
Varkenslever	1,2 kg
Rode wijn	1,5 kg
Confituur blauwe bosbes (myrtille)	0,7 kg
Grote rode ui	2
Eieren	8

Totaal massa: 8,0 kg

Bereiding

Snij het vlees, de lever en de uien in stukken. Meng dit met de eieren, het zout, de confituur, de **Evlier hulpgrondstoffen** en de rode wijn in een bak. Laat dit mengsel één nacht marineren in de frigo.

Maal de volgende dag het vlees, de lever en de uien op 4 of 5 mm en meng er vervolgens het restant van de marinade onder tot alles is opgenomen.

Vet enkele patépotten in en vul deze met het klaargemaakte mengsel, leg er een varkensnetje op.

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



Met de **Evlier Stoofpotjesmix** en **Evlier Wildpaté** maakt u nog tal van andere lekkere bereidingen. Vraag uw vertegenwoordiger naar extra recepten!

Hulpgrondstoffen

Evlier Fines herbes special	16 g (2 g/kg)
Evlier Stoofpotjesmix	160 g (20 g/kg)
Evlier Wildpaté	280 g (35 g/kg)
Evlier Kleurstabilisator	16 g (2 g/kg)
Nitrietpekelzout	128 g (16 g/kg)