



Ardense Terrine of Paté

Een heerlijke herfstklassieker!

Samenstelling

• Keelspek	3 kg
• Varkenslever	3 kg
• Mager buikspek	1 kg
• Ovenspek	3 kg
• Melk	1,5 kg
• Eieren	12 st

Totale massa: 12 kg

Hulpgrondstoffen

• Delicatessepaté Evlier	660g (55g/kg)
• Nitrietpekelzout (gewicht van ovenspek niet meetellen voor NPZ)	144g (16g/kg)
• Uien F Evlier	24g (2g/kg)
• Daslook Evlier	18g (1.5g/kg)

Voor de afwerking

Bestrooi lichtjes met laurierblaadjes, tijm en eventueel met Deco red spices. Beleg de folie of de patévorm met dun gesneden gerookte spekreepjes voor een mooie presentatie.

Bereiding

Zorg dat het ovenspek is afgebakken met **Evlier ovenkruiden**. Draai daarna het keelspek (dat je niet moet afbroeien), de varkenslever, het mager buikspek en het ovenspek door de 4 of 5 mm plaat.

Voeg vervolgens het nitrietpekelzout, **de Evlier Delicatessepaté**, de eieren en **Daslook** toe.

Voeg de **Uien F** toe aan de melk en warm lichtjes op. Voeg toe aan de massa en meng het geheel goed.

Terrine:

Leg de folie in een vorm. Decoreer naar eigen smaak, bv. met enkele laurierblaadjes en tijm en bestrooi lichtjes met **Deco Red Spices**. Beleg daarna de folie met dun gesneden gerookte spekreepjes en leg hierop de spekplaten. Stort de paté in de vorm en dek af met de spekplaten en de folie en plaats het deksel erop. Indien gewenst, kan je deze eerst vacuümtrekken om de terrine langer te bewaren.

Stoom 2 uur op 67°C (voor een vorm van ong. 10x10 cm) en laat afkoelen.

Paté:

Volg dezelfde procedure als bij de terrine maar dan in een patévorm. Gebruik geen folie en vet de vorm goed in. Bak ½ uur op 120°C en verlaag de oventemperatuur daarna naar 90°C tot de kern 67°C is.