

Aspergepaté à la flamande



Heerlijke seizoensklassieker!

Samenstelling

Keelspek (V6)	3 kg
Varkenslever	3 kg
Room	250 g
Boter	300 g
Verse peterselie	60 g
Eieren	15

Hulpgrondstoffen

Evlier Delicatessenpaté	245 g (35 g/kg)
Aspergesoep poeder bv. van Haco	91 g (13 g/kg)
Nitrietpekelzout	112 g (16 g/kg)

Voor de afwerking

Evlier Gelatine special (60 g/kg water); geplet hardgekookt ei; enkele groene, geblancheerde asperges; smout

Totaal massa: 7,0 kg

Bereiding

Kook 9 eieren gedurende 9 minuten en laat ze afkoelen.

Haal alle galkanalen uit de varkenslever en leg hem een kwartier in water van ongeveer 40 °C. Haal hem vervolgens uit het water en dep hem af.

Gaar het keelspek 10 minuten op 90 °C in de steamer of in water (afbroeien).

Laat de boter smelten en warm de room lichtjes op.

Draai de peterselie, de 9 hard gekookte eieren, de varkenslever en het keelspek door de 6 mm plaat. Meng vervolgens het nitrietpekelzout, de **Evlier Delicatessenpaté**, de aspergesoep en de 6 verse eieren onder deze massa.

Voeg tenslotte de gesmolten boter en de room toe en meng goed. Vul onmiddellijk af in enkele beboterde potten.

Dek de potten af met aluminiumfolie en bak de paté in een voorverwarmde oven van 78 °C tot een kerntemperatuur van 72 °C bereikt is. Laat de paté snel afkoelen tot 2 °C, op een rooster in de ijskast.

Los de **Evlier Gelatine special** op in handwarm water (60 g/kg water) en warm op tot maximum 90 °C. Garneer de potten paté met dit mengsel. Strooi er wat geplet, hardgekookt ei op en werk af met enkele groene, geblancheerde asperges.

Bestrijk deze ook even met het gelatinemengsel. Vul de randen van de paté af met smout.



Evlier Gelatine special is schimmelwerend én verhoogt de houdbaarheid van de paté. Ideaal dus om al uw patés mee af te werken!

