

# Perenpaté

## Heerlijke najaarspaté



Paté

### Samenstelling

Keelspek (V6)	5 kg
Varkenslever	3 kg
Eieren	8
Luikse stroop	450 g
Peren uit blik zonder sap	1,32 kg
Perenlikeur	150 g
Zoutarme kippenbouillon	750 g

Totaal massa: 11 kg

### Hulpgrondstoffen

Evlier Paté délicatesse	600 g (55 g/kg)
Nitrietpekelzout (NPZ)	175 g (16 g/kg)

### Bereiding

Snij het keelspek in stukken en broei het 5 minuten af op 80 °C. Draai het samen met de varkenslever en de helft van de peren door de 3,5 mm plaat. Snij de andere helft van de peren in dobbelsteentjes. Voeg ze toe aan de massa van keelspek, varkenslever en peren. Voeg ook de perenlikeur, de Luikse Stroop, de kippenbouillon, de **Evlier Paté délicatesse**, het NPZ en de eieren toe. Meng het geheel goed.

Vet enkele patépotten in en vul deze met het mengsel, leg er een varkensnetje bovenop. Bak de paté 30 minuten op 120 °C, verlaag de temperatuur tot 90 °C tot een kerntemperatuur van 70 °C bereikt is.

Laat de paté snel afkoelen tot 2 °C, op een rooster in de koeling.