



PASSIE
VOOR
AMBACHT

Boerenpaté

Samenstelling

10kg keelspek (5' koken)
6,3kg varkenslever
15 eieren
1,2l melk

Werkwijze

- Het keelspek 5 min. koken.
- Alles door de 3,5mm plaat draaien.

Hulpgrondstoffen

1 kg mengeling Delicatessepaté (55g/kg)
270g nitrietpekelzout (16g/kg)
125g zoutloze afgewerkte kippenbouillon of melk

Afwerking

Bedekken met een varkensnet 30min. bakken op 120°C. daarna verminderen tot 90°C. tot kern 70°C. Na volledige afkoeling de garnering aanbrengen. Deze fixeren met een laag gelei (voor een lang houdbare gelei, gebruik **Gelatine Special**, deze is schimmelvrij).

