



BOERENPATÉ PÂTÉ CAMPAGNARD

Met dit recept voor boerenpaté kunt u perfect alle vleesrestjes verwerken in een heerlijke bereiding.

Avec cette recette de pâté campagnard, vous pouvez facilement transformer tous vos restes en une délicieuse préparation.

INGREDIËNTEN - INGRÉDIENTS

- Varkensvlees (keelspek) 4 kg | Collier de porc 4 kg
- Varkenslever 2 kg | Foie de porc 2 kg
- 1 ei/kg | 1 œuf/kg
- Sjalot/Ui (naar smaak) | Échalote/oignon (selon goût)
- **24001** - Mix pâté campagne Evlier 55 gr/kg
- **46004** - Sel Colorozo zout Beeckman Spices 16 gr/kg

SUGGESTIES / SUGGESTIONS

Voeg Truffino of Rustichella truffel, pistachenoten en schuimwijn toe | Rajoutez truffe Truffino ou la Rustichella, des pistaches et du mousseux - **71054 - 81011**

Maak eenvoudig een wildpaté en gebruik overschotten van de feesten | Également possible de faire un pâté de gibier avec les restes de vos fêtes - **16007**

Voor een smeugiger resultaat kan je de keel 3 minuten blancheren in water van 90° C | Si vous souhaitez un pâté plus crémeux, vous pouvez échauder le collier 3 minutes dans une eau à 90° C

BEREIDING - PRÉPARATION

- Maal het keelspek, lever en uien of sjalotten door met plaat 3,5 of 4,5, afhankelijk van uw voorkeur | Passer le collier, le foie et les oignons ou échalotes à la plaque 3,5 ou 4,5 selon votre préférence
- Meng het deeg met het zout, de kruiden en de eieren tot je een gebonden en homogene massa krijgt | Mélanger la pâte avec le sel, les épices et les œufs jusqu'à obtention d'une pâte liée et homogène
- Verwarm je oven voor op 220° C | Préchauffer votre four à 220° C
- In de oven plaatsen en bakken op 180° C tot de kerntemperatuur van de paté 72° C heeft bereikt | Enfourner et cuire à 180° C jusqu'à ce que la température à cœur du pâté atteigne 72° C
- Garneer de paté naar eigen smaak (zie suggesties) | Garnir le pâté selon votre goût (voir suggestions)

Meer tips en recepten ontvangen? Vous souhaitez recevoir plus de conseils et de recettes?

Schrijf je in voor de nieuwsbrief.

Scan de QR-code en blijf op de hoogte!

Inscrivez-vous à la newsletter. Scannez le code QR et restez informés.

