



## 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.

