

VOLLEDIGE MENGELING VOOR BOERENPATE

(bindmiddel - specerijen - glutamaat)

Boerenpaté (ook basisdeeg voor de hiernavolgende bereidingen)

Samenstelling: 5 kg voorgezouten lever - 5 kg voorgezouten varkensvlees - 5 kg voorgezouten spek (buik - keel).

Hulpgrondstoffen per kg: 55 g '**Volledige Mengeling voor Boerenpaté**' - 1 ei - eventueel ajuin.

Werkwijze: lever, varkensvlees, spek en eventueel de ajuin door de 8 mm plaat draaien. De 2/3 hiervan goed mengen met de eieren en de '**Volledige Mengeling voor Boerenpaté**' en door de 2 à 3 mm plaat draaien. Hierbij het overgebleven 1/3 bijvoegen en goed mengen.

Luchtledig afvullen in vormen welke vooraf werden ingevet. Bedekken met een varkensnet en voorgezouten bloed.

Bakken in een oven à max. 90°C gedurende $\pm 2 \frac{1}{2}$ u. Het is aan te raden een schaal water in de oven te plaatsen om het breken van de korst te vermijden.

Afwerking: nadat de pastei volledig afgekoeld is brengt men er volgende garnering op aan: schijfjes citroen, afgewisseld met laurierbladeren en eventueel enkele jene-verbessen die gefixeerd worden met een sterke gelatinelaag.

Van dit basisdeeg kan men nu een gamma afleidingen maken. Wij geven er hierna enkele bij wijze van voorbeeld, maar de creatieve slager zal zeker nog andere varianten weten te bedenken.

Leverpastei met groene peper

Per kg basisdeeg voegt men 10 à 15 g uitgelekte groene peper toe. Garneren met groene peperbolletjes en gebakken uiringen, die gefixeerd worden met een sterke gelatinelaag.

Leverpastei 'Provençal'

Per kg basisdeeg voegt men toe: ± 10 g gesneden gedroogde rode en/of groene paprikas, 2 à 3 g '**Herbes de Provence**' en eventueel 1 à 2 g lookpoeder. Garneren met rode en/of groene paprikas die gefixeerd worden met een sterke gelatinelaag.

Lente Leverpastei

Per kg basisdeeg voegt men 20 g '**Groentenboeket**' toe. Garneren met laurierbladeren en schijfjes citroen die gefixeerd worden met een sterke gelatinelaag.

Leverpastei met champignons

Per kg basisdeeg voegt men 60 à 80 g in schijfjes gesneden gestoofde champignons samen met het kookvocht toe. Bij het stoven de champignons goed kruiden met '**Specerijenzout**' en wat citroensap toevoegen. Als garnering gebruikt men in schijfjes gesneden gestoofde champignons die gefixeerd worden met een sterke gelatinelaag.

Voor het bereiden, in slechts enkele minuten, van een smaakvolle, klare en houdbare gelei, bevelen wij ons 'Gearomatiseerd Gelatinepoeder' aan.