

Hertenpaté



Heerlijke paté met ambachtelijke uitstraling

Samenstelling

Hertenragout (of snijlingen van hert)	2,4 kg
Keelspek	2,4 kg
Varkenslever	500 g
Rode wijn	1,5 kg
Ardense uienkonfijt	1 kg
Eieren	8

Hulpgrondstoffen

Evlier Wildpaté	440 g (55 g/kg)
Evlier Champignonextract	32 g (4 g/kg)
Evlier Kleurstabilisator	16 g (2 g/kg)
Nitrietpekelsout (NPZ)	128 g (16 g/kg)
Evlier Gelatine special	

Totaal massa: 8,0 kg

Bereiding

Snij het keelspek in stukken en broei het 5 minuten af op 80 °C. Draai het keelspek, de varkenslever, de hertenragout en de Ardense uienkonfijt door de 3,5 mm plaat. Meng dit geheel met de eieren, de **Evlier Wildpaté**, het **Evlier Champignonextract**, de **Evlier Kleurstabilisator** en het NPZ. Vul enkele patépotten met het klaargemaakte mengsel en leg er een varkensnetje op.

Bak de hertenpasta 30 minuten op 120 °C, verlaag daarna de temperatuur naar 90 °C tot een kerntemperatuur van 70 °C bereikt is. Laat de potten afkoelen.

Los 80 g **Evlier Gelatine special** op in 1 liter warm water (60 °C) en voeg er een beetje uienkonfijt aan toe voor een mooie kleur. Garneer hiermee de hertenpaté.