



Fazantenpastei

Wildseizoen komt eraan!

Samenstelling

• Keelspek (afgebroeid)	5 kg
• Fazant (bil)	2,5 kg
• Kippenlever	0.7 kg
• Eieren	10 st
• Luikse stroop	450 g
• Peren uit blik zonder sap	1320 g
• Poire Williams (perenlikeur)	150 g
• Zoutarme kippenbouillon	750 g
	11 kg

Hulpgrondstoffen van Evlier:

• Evlier Wildpaté (55g/kg)	600 g
• Nitrietpekelzout (16g/kg)	175 g

Omschrijving:

Begin met het keelspek kort af te broeien. (5min op 80°C.)

Verwijder dan het galkanalen uit de kippenlevers en draai deze samen met het keelspek, fazant en de helft van de peren door de 3.5mm plaat.

Snij de andere helft van de peren in kleine blokjes en voeg deze bij de reeds doorgedraaide massa.

Voeg ook de perenlikeur, Luikse stroop, kippenbouillon, Evlier Wildpaté, de NPZ en eieren toe, deze goed mengen en in potten vullen.

Netje erop en één nacht laten rusten.

30 min. Afbakken op 120°C.

Daarna op 90°C tot kern 70°C.

Laat de paté snel afkoelen tot 2°C op een rooster in de frigo.

Nu kan je deze verder garneren.