

Met deze mengeling (bindmeel en specerijen) maakt u heerlijke pasteien die weinig werk vragen en een goede winstmarge geven

Hazenpatei

Samenstelling:

1500g	uitgebeende haas
2500g	keelspek
750g	varkenslever
500g	rode wijn
100g	cognac
150g	zwarte bessenconfituur
1	sjalot
2	eieren

Hulpgrondstoffen:

350g	'Mengeling Wilpaté' (55g per kg)
88g	Genitrieteerd zout (16g per kg)
10g	'Kleurstabilisator' (2g per kg)



Werkwijze:

Al het vlees alsook de sjalot door de 3mm plaat draaien. De eieren, confituur, rode wijn, cognac, genitrieteerd zout en de **'Mengeling Wildpaté'** erbij voegen, alles goed mengen en op het laatst de **'Kleurstabilisator'** toevoegen en nogmaals goed mengen.

Afvullen in terrines. Bekleden met een vetband en een varkensnetje.

Bakken: 30 minuten op 120°C, dan oven verminderen tot 90°C tot men 70°C in de kern heeft.

Konijnenpatei met Pineau des Charentes



Samenstelling:

600g	uitgebeend konijn
600g	kippenlever (kort blancheren in kokend water)
1200g	keelspek
250g	room
250g	Pineau des Charentes
3	eieren
1	kleine ui

Hulpgrondstoffen:

150g	'Mengeling Wilpaté' (55g per kg)
45g	Genitrieteerd zout (16g per kg)
5g	'Kleurstabilisator' (2g per kg)

Werkwijze:

Al het vlees alsook de ui door de 3mm plaat draaien. De eieren, room, Pineau, genitrieteerd zout en de **'Mengeling Wilpaté'** erbij voegen, alles goed mengen en op het laatst de **'Kleurstabilisator'** toevoegen en nogmaals goed mengen.

Afvullen in terrines. Bekleden met dunne sneetjes gerookt spek en een varkensnetje.

Bakken: 30 minuten op 120°C, dan oven verminderen tot 90°C tot men 70°C in de kern heeft.