



Paté van eend à l'orange

Perfect voor het wildseizoen!

Samenstelling:

- | | |
|--|-------------------|
| • Uitgebeende eendenbout met vel | 2 kg |
| • Keelspek | 2 kg |
| • Kippenlever | 0,5 kg |
| • Appelsiensap | 1l + 500g (garn.) |
| • Grand Marnier, Cointreau, Curaçao of Mandarin Napoléon | 100 g |
| • Uien konfijt met sinaasappelen of ½ gewone uien konfijt en ½ marmelade | 700 g |
| • Eieren | 6 stuks |

Hulpgrondstoffen Evlier:

- | | |
|---------------------------|----------------------|
| • Mengeling voor Wildpaté | 330g (55g/kg) 60 g/L |
| • Nitrietpekelsout | 100g (16 g/kg) |
| • Kleurstabilisator | 12 g (2g/kg) |

Bereiding:

Ontdoe de kippenlevers van de galkanalen en bak de levertjes aan in verse boter en voeg deze toe bij het nog te malen vlees. Deglaceer de pan met fruitsap en hou deze bij om te mengen met het doorgedraaide vlees. Draai het vlees, levers en uienkonfijt 1x door de grove plaat en men het met **Mengeling wildpaté**, **Nitrietpekelsout**, eieren en meng deze goed met het appelsiensap en de **Kleurstabilisator** en draai het geheel door de 4 mm plaat. Vul de ingevette potten met de paté en leg er een spekplaat op en een varkensnetje. Bak de paté op 95°C oventemperatuur tot een kern van 70 °C. Laat de potten afkoelen

Garnering:

Los 40 g gelatine special op in 500 g warm appelsiensap (60°C.). Snij dunne schijven sinaasappelen met de snijmachine en dompel onder in het gelatinemengsel en leg deze erop en op het laatst nogmaals bestrijken met gelatine en de randen begieten met gesmolten smout