



Kalkoenpastei met abrikozen

Samenstelling

- 3 kg keelspek (5 minuten koken)
- 1 kg kippenlever
- 1,5 kg bilvlees van kalkoen
- 5 eieren
- 250g boerenboter (gesmolten)
- 1 ui
- 940g abrikozen = 2 grote blikken (uitgelekt gewicht) + 200g sap

Hulpgrondstoffen

- 350g delicatessépâté (55g/kg)
- 100g nitrietpekelsout (16g/kg)

Werkwijze

- Keelspek in stukken snijden en 5 minuten afbroeien.
- Verwijder de mogelijke galkanalen, spoel de kippenlever onder stromend water af en dep hem droog.
- De ajuin snijden en lichtjes aanstoven, de kippenlevertjes bij de ui voegen, kort aanbakken en uithalen.
- Alles door de 3,5 mm draaien en goed mengen met de hulpgrondstoffen, eieren, boter, abrikozen en het abrikozensap.
- Varkensnetje opleggen en één nacht laten rusten in de frigo (voor kleur en smaakverdeling).

Afbakken

- De pâté 30 minuten op 120°C bakken.
- Daarna op 90°C tot een kern van 70°C.
- Na afkoeling de pâté bedekken met een laagje lauwwarme 'Gélatine Special' (verhouding 80g per liter water).
- Eventueel kleine abrikozen en andere garnituur in de gelatine dompelen, op de pâté leggen en de boorden dichtgieten met gesmolten smout.

