



Kippenpastei

Leuk ideetje voor dag van de klant om in kleine potjes presenteren.

Samenstelling

• Keelspek (afgebroeid)	3 kg
• Kippenlever	1 kg
• Uitgebeend billenvlees van kip	2 kg
• Eieren	6
• Verse boerenboter	500 g
• 940 g abrikozen + 200g sap	1140 g
• Delicatessenpaté (55g)	400 g
• Nitrietpekelzout (16g)	115 g

Hulpgrondstoffen van Evlier:

• Delicatessenpaté (55g)	400 g
• Nitrietpekelzout (16g)	115 g

Omschrijving:

Begin met het keelspek kort af te broeien. Verwijder dan het galkanalen uit de kippenlevers en stoof de uien.

Voeg de kippenlevers, het billenvlees en het keelspek samen met de gestoofde uien en abrikozen en draai het door de 4 mm plaat.

Meng het geheel met de gesmolten boter en meng nu de eieren, het abrikozensap, de **Delicatessenpaté** plus het **nitietpekelzout** en nogmaals goed mengen.

Netje erop en één nacht laten rusten 30 min. Afbakken op 120°C Daarna op 90°C. tot kern 70°C Nu kan je deze verder garneren.