

Aspergepaté



Deze complete mengeling is uniek in zijn soort en geeft als resultaat een smeūge paté met lichte natuurlijke aspergesmaak.

Samenstelling:

- 9kg keelspek (5' koken)
- 6kg varkenslever
- 10 eieren
- 1,5l melk (opgewarmd tot kookpunt samen met de boter)
- 400g boerenboter
- 1,5kg witte diepvriesasperges (half ontdooide)

Hulpgrondstoffen:

- 900g aspergepaté complet (50g/kg)
- 290g nitrietpekelzout (16g/kg)

Werkwijze:

De half ontdooide diepvriesasperges samen met de varkenslever en keelspek door 3,5 mm plaat draaien en goed mengen met de hulpgrondstoffen en de opgewarmde melk + boter. Varkensnetje opleggen en één nacht laten rusten in frigo (voor kleur en smaakverdeling).

Afbakken:

De paté 30' op 120°C bakken. Daarna op 90 °C tot een kern van 70°C. Terwijl de paté warm is, de bovenkant met borsteltje insmeren met Rookkleur L. eventueel gemengd met water.

Na afkoeling de paté bedekken met een laagje lauw/warme Gelatine Spécial (verhouding 80g per liter water). Groene asperges kort blancheren (in twee snijden langs de lange kant). In de gelatine dompelen en op de paté leggen. Eventueel de boorden dichtgieten met gesmolten smout.

