



*Exclusief voor
de ambachtelijke
versspecialist*



BOERENPATÉ

BEREIDING

- Meng alles samen en maal het door een 5 mm plaat.
- Meng nog eens alles goed samen.
- Giet het mengsel in de bakvorm.
- Zet het in de voorverwarmde, vochtige oven op 95°C, zorg dat de kerntemperatuur 45°C bedraagt.
- Vervolgens verder afbakken op 105°C zonder vocht tot een kern temperatuur van 68°C.
- Koel zo snel mogelijk terug tot 2 à 4°C.

SAMENSTELLING

- **400 GR PATÉMIX CL (8000011)**
- **2 KG VARKENSLEVER**
- **3 KG KEELSPEK, 25 MINUTEN AFGEKOOKT**
- **0,5 L MELK**
- **250 GR EIEREN (± 5 STUKS)**
- **300 GR AJUIN IN BRUNOISE AANGESTOOFD**
- **80 GR NITRIETPEKELZOUT**
- **KLEURBEHOUDEND MIDDEL NAAR KEUZE**
- **BAKVORM**