

BOERENPATE



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** 2 uur - **Materiaal :** pasteivorm

Ingrediënten : 6

- 500 g Varkensvlees - 125 g Kalfslapje - 2 el Cognac - Blaadjes tijm, laurier - 250 g Kippenlevertjes - 1 Eieren - Zout, peper

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Doe de levertjes, het varkensvlees, zout en peper in de grote kom met het metalen mes.
3. Druk enkele keren op PULSE. Voeg via de invoerbuis de eieren en de cognac toe. Druk 5 à 6 keer op PULSE. Het mengsel mag niet te fijn gehakt worden.
4. Verdeel de helft van het vleesmengsel over de pasteivorm, leg er 1 of 2 reepjes kalfsvlees op en bestrooi met tijm. Ga op dezelfde wijze door en vul de vorm met afwisselend het vleesmengsel, reepjes kalfsvlees en tijm.
5. Leg tot slot enkele takjes tijm en laurierblaadjes op de paté.
6. Giet een laagje water in een braadslede of in een grote schaal en zet de pasteischaal hierin. Plaats het geheel in de oven en laat de opgegeven tijd garen.
7. Laat de paté afkoelen tot lauw en bewaar in de koelkast.

Tip van de chef :

Geef er geroosterd boerenbrood en augurkjes bij.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■