magimix

BOERENPATE

met gekonfijte ui

Voorbereiding : 20 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 2 uur - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 8 PERSONEN

- 200 gram ontbijtspek in plakjes - 500 gram doorregen varkenslappen of speklappen - 250 gram kippenlevertjes - 1 theelepel zout - versgemalen peper - 1 ei - 2 eetlepels cognac - 150 gram kalfsoester - 5 salieblaadjes - 1 laurierblaadje - 2 takjes tijm - GEKONFIJTE UI : - 3 gele of zoete uien - 1 eetlepel ahornsiroop - 1 eetlepel riet- of bruine suiker - 5 eetlepels olijfolie - enkele takjes tijm

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Bekleed een patépot of hoge ovenschotel met de plakjes ontbijtspek. Laat de plakjes spek wat over de rand hangen.

2. Doe de in stukjes gesneden varkenslappen en de kippenlevertjes in de grote transparante kom met het metalen mes. Voeg zout en peper toe en schakel het FOODPROCESSOR-programma circa 30 seconden in. Voeg het ei en de cognac toe en schakel het programma weer 15 seconden in.

3. Schep de helft van het vleesmengsel in de patépot op het ontbijtspek. Snijd de kalfsoester in dunne plakjes. Leg de kalfsoester op het vleesmengsel en verdeel de rest van het vleesmengsel erover. Vouw de overhangende plakjes ontbijtspek over het vleesmengsel. Versier de paté met de blaadjes salie, het laurierblaadje en de tijm.

4. Dek de patépot af met een deksel of een vel aluminiumfolie Bak de paté 1½ uur lang au bain-marie* in de oven. Laat de paté onder druk afkoelen door er een passend plankje of bordje op te leggen met daarop een gewicht. Serveer met de gekonfijte ui.

GEKONFIJTE UI

1. Pel de uien en snijd ze in de midi-kom met de plakjesschijf van 4 mm met het FOODPROCESSOR-programma.

2. Vervang de midi-kom door de rvs-kom en vul deze met de uien, ahornsiroop, bruine suiker, olijfolie en tijm. Verwijder de dop en stel vervolgens het EXPERTprogramma in op 40 minuten/snelheid 3/90 °C.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016