

---

## wildpaté

---

### ingrediënten

*Vlees van wild is van nature magerder. Om een lekkere paté te maken is het belangrijk om voldoende vet toe te voegen.*

voor circa 4,5 à 5 kg paté

1,6 kg keelsteek van het varken  
2 kg everzwijn nek of buik  
1,6 kg kippenlevers

90 gr zout  
15 gr zwarte peper  
15 gr nootmuskaat

1 liter glace + extra

33 cl Flanders Fields Ale 1418  
Original Tripel

4 sjalotten  
vel crépine (darmnet)  
enkele klontjes boter

*ipv zout kan je pekelsout van bij de slager gebruiken, zorgt voor een rozer kleur van de paté*

*Glace is sterk ingekookte keukenfond, zonder zout  
Na afkoeling stijft de glace op tot een stevige massa door de gelatine die er in aanwezig is.*

### werkwijze

pel de sjalotten, snipper ze grof en stoof op een matig vuur

snijd alle vlees in grove stukken (3 cm) en doe in een grote mengkom - de kippenlevers kunnen er zo bij

leg het vel (crépine), darmnet, te week in koud water (facultatief)

voeg toe aan het vlees: glace, bier, kruiden en de gestoofde sjalot  
meng alles zorgvuldig, maal het vlees in 1 enkele maalbeurt

*Geen vleesmolen? Gebruik kleine porties in de hakmolen, zorg dat er wel stukjes vlees zichtbaar blijven.*

verwarm de AEG Combi oven voor op 150°C stand medium vocht

neem een terrine en smeer de binnenzijde in met wat boter  
laat het vel crépine uitlekken en drapeer het in de terrine  
bedek bodem en randen van de terrine, laat rest over de rand hangen

schep het vleesmengsel in de terrine en druk het goed aan  
drapeer de crépine over het vlees, snijd het overtollige weg

het is essentieel om de paté te garen ‘au bain-marie’  
vul een ovenschaal met water  
plaats de terrine met paté in het waterbad

bak de paté circa 15 minuten op 150°C medium vocht tot je een mooie kleur hebt

bak verder op 110°C circa 2 à 3 uur. (tijd niet instellen)  
gebruik een kerntemperatuurmeter en laat garen tot je 75°C bekomt

neem de terrine uit de schaal met water  
warm de extra glace op en overgiet de paté tot deze verzadigd is  
laat de paté afkoelen  
ontvorm de paté door de terrine om te keren

Smakelijk