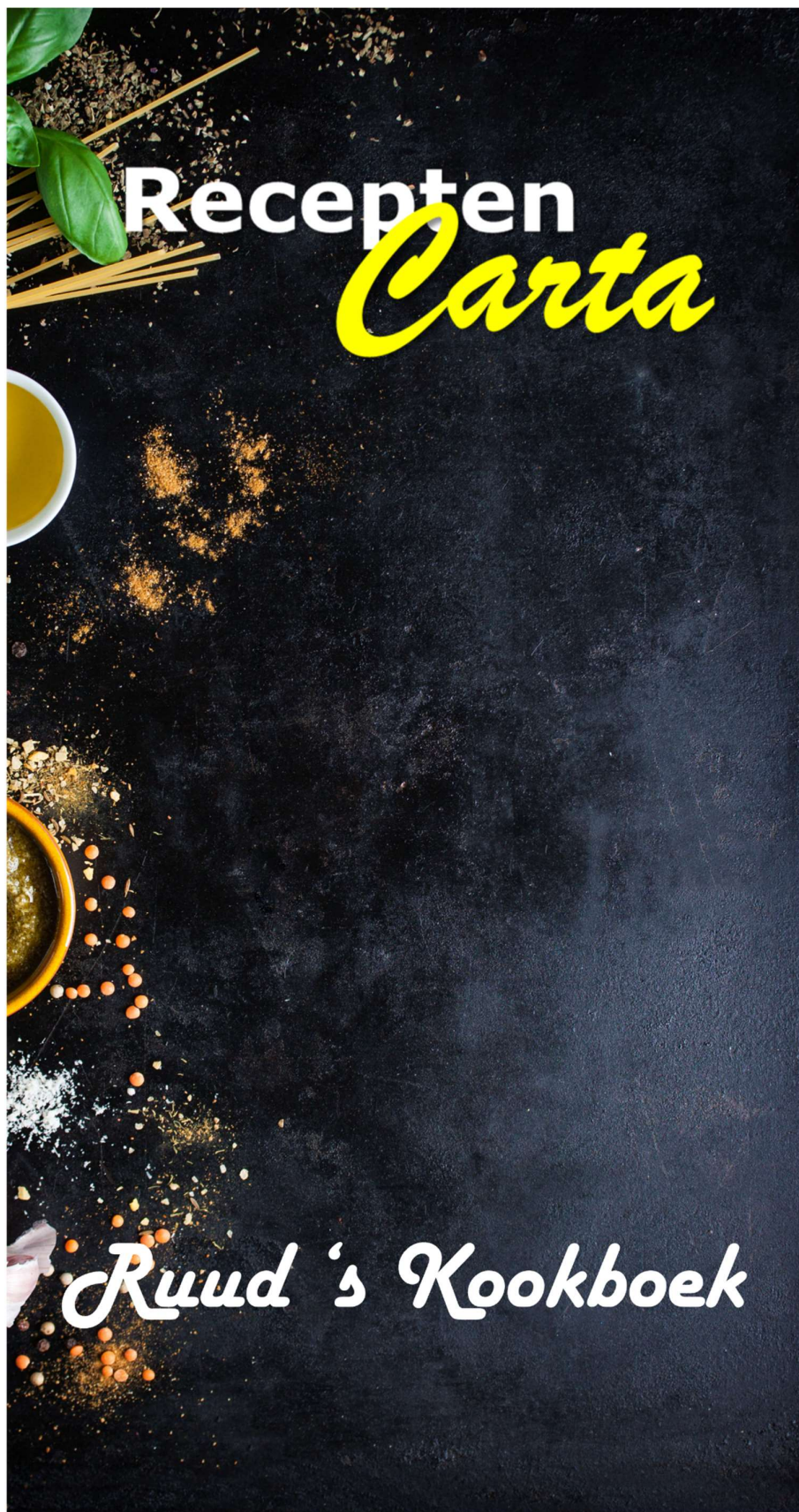
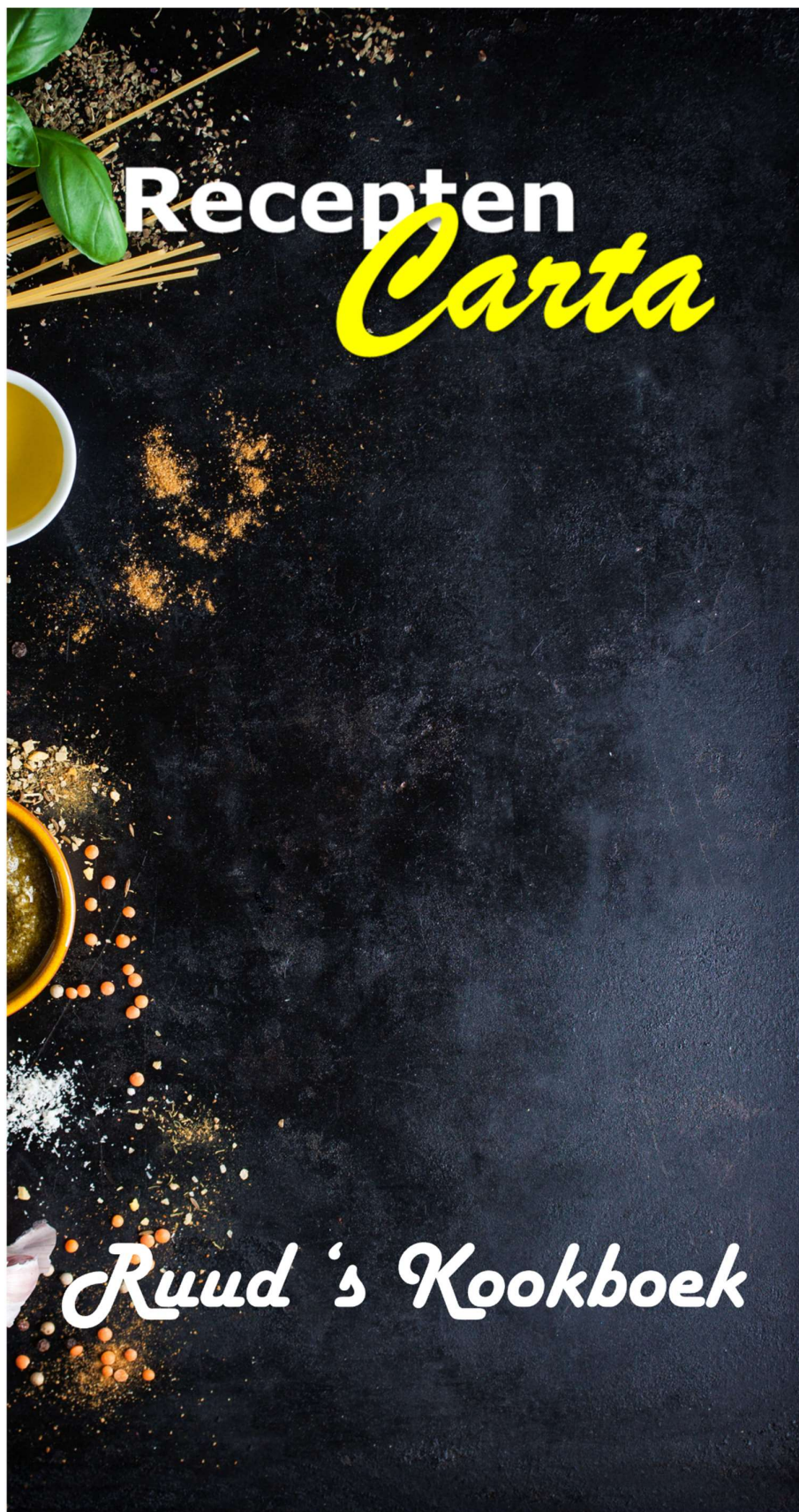




Pâtérecepten
(Carta2007-Geert)



Patérecepten
(Carta2007-Geert)

Inhoudsopgave.

1. Ardenner pate
2. Ardenner terrine
3. Boerenkippaté uit de magnetron
4. Boerenpate 1
5. Boerenpate 5
6. Boerenpate met pistachenoten
7. Boerenpaté 2
8. Boerenpaté 3
9. Boerenpaté 4
10. Boerenpâté met appeltjes uit de magnetron
11. Boerenpâté met bosbessen-portsaus
12. Boerenpâté uit de magnetron
13. Brabantse konijnenpaté
14. Champignonpâté
15. Coq en pâté (n.frankrijk)
16. Course country pate
17. Deeg voor pasteien
18. Deense paté
19. Duiven paté 2
20. Duivenpâté 1
21. Eenden Paté (Paté de Canard)
22. Eenden Paté met groene peper (Paté de canard au poivre vert)
23. Eendenpaté met kersen
24. Eendenpâté met sinaasappelsaus
25. Eendepate met groene pepers
26. Eenvoudige vleespâté uit de magnetron
27. Fazantenpate in bladerdeeg
28. Fijne konijnen pate
29. Fijne paté
30. Franse boerenpate
31. Franse pate
32. Grootmoeders pate recept
33. Haaspaté
34. Hazenpaté
35. Herfstpaté met paddestoelen 1
36. Huisgemaakte boerenpate
37. Huisgemaakte smeerpaté
38. Italiaanse paté
39. Kakoenpaté met paddestoelen en noten
40. Kippaté 1
41. kippaté 2
42. Kippenlever en appel terrine
43. Kippenlever paté 1
44. Kippenlever paté 2
45. Konijnenpaté met paddestoelen en Hertog Jan Winterbier
46. Konijnenpâté met witloof
47. Konijnpate uit de magnetron
48. Lever pate (Leverpostej)
49. Leverpastei
50. Leverpaté
51. Notenpate met warme vruchtensaus
52. Notenpâté
53. Paaspaté
54. Paddestoelenpâté uit de magnetron
55. Parelhoenpate 1
56. Parelhoenpate 2
57. Pastei van Eend (Pâté de Canard)
58. Pastei van Fazant (Terrine de Faisan)
59. Pastei van het huis, paté du maison
60. Pastei van konijn
61. Pastei van konijn met 'De Graal Blond'

62. Pate 1
63. Pate 2
64. Pate 3
65. Pate 4
66. Pate de campagne 2
67. Pate de campagne 3
68. Pate maison (thuis gemaakte pate)
69. Pate met cranberrie-kumquatsaus
70. Pate met cranberries 1
71. Pate van het huis
72. Pate van kippenlevers en pruimen
73. Pate voor de picknick
74. Paté - Vet maaltijd, fase 1
75. Paté de campagne 1
76. Paté met appel en calvados
77. Paté met cranberries 2
78. Paté met cranberry saus
79. Paté met gevogelte
80. Paté met konijn en wildzwijn
81. Paté met Westmalle Trappist Dubbel
82. Paté uit de hogedruk pan
83. Paté van fazant
84. Paté van haas
85. Paté van Heidi
86. Paté van kalfszwezerik met truffel en Gandaham
87. Paté van kippenlevers
88. Paté met ui
89. Pâté chaud de canard et son foie gras
90. Pâté de foie de porc (Normandië)
91. Pâté de la maison
92. Pâté de la maison
93. Peperpaté
94. Provençaalse paté
95. Quatre-epices
96. Recept voor pate
97. Snelle Franse pâté
98. Specerijen voor patés
99. Terrine de campagne
100. Terrine de Madame
101. Terrine van konijn
102. Toscaanse pate
103. Vleespastei in korst (paté en crouste)
104. Walnotenpâté
105. Wildpate
106. Wildpate met uienmarmelade
107. Zelfgemaakte pate

Ardenner pate

Menugang Voorgerecht
Keuken Belgisch
Bron

Soort -
Type Pate

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

4 ons gemalen speklappen (zonder zwoerd)
3 ons gemalen varkenslappen
1 dl room
2 volle eetlepels bloem
3 ons varkenslever
dun gesneden vetspek
1 ui,
2 teentjes knoflook uit de knijper
40 gr. boter
1 glaasje cognac
1 theel. zout.
1 theel. gemalen peper, eventueel een theel.majoraan
1 paar jeneverbessen en laurierblaadjes



Bereiding

Fruit de fijngehakte ui, 2 teentjes knoflook uit de knijper in 40 gr. boter.

Afblussen met een glaasje cognac een beetje laten afkoelen en dan samen met de lever, de room pureren. zout, peper en majoraan er door heen mengen en dan alles goed roeren met het gemalen vleesmengsel.

Een klontje er van af nemen en even bakken in de koekenpan, koud laten worden en proeven hoe de smaak is, zonodig meer kruiden en zout naar smaak toevoegen.

Een cakevorm bekleden met dun gesneden vetspek, lapjes over de rand laten hangen, vullen met het mengsel, een paar jeneverbessen en laurierblaadjes er op leggen, de overhangende lapjes over de paté leggen en verder met spek bedekken, de vorm afdekken met alufolie.

Oven voorverwarmen op 160 graden, braadslee met kokend water vullen en de vorm erin zetten, zo dat het water tot op 2/3 van de vorm staat. Anderhalf uur, met een bbqpen erin prikken, komt deze er "heet" uit dan is de paté gaar, anders nog een half uurtje laten staan op oventemperatuur 100

Een ander cakeblik of plankje op de paté leggen en verzwaren met een paar conservenblikken of zo iets, af laten koelen en minstens 3 dagen in alufolie in de koelkast laten rijpen.

Kan daarna zeer goed in plakken worden ingevroren.

Serveertips

Bij alles, als tussengerecht, buffettafel, bij de borrel etc.

Ardenner terrine

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type Pate	Slank	Nee
Bron			Sterren	

Ingrediënten

250 gram mager varkensvlees
250 gram vet varkensvlees
250 gram kalfsvlees
250 gram kippenleverpjes
2 theelepels zout
2 theelepels vers gemalen peper
2 eetlepels cognac, rum of madera

Bereiding

Hak de 4 vleessoorten zo fijn mogelijk met een groot scherp keukenmes.
Maal het vlees niet, daarmee zou u de smaak en structuur bederven.
Voeg de overige ingrediënten toe, meng de massa goed dooreen en schep die in een ingevette ovenvaste schaal of pasteipot.
Laat de terrine afgedekt een tijdje in de koelkast rusten.
Proef en corrigeer zo nodig de smaak.
Druk het vulsel wat aan en leg er een paar takjes verse tijm, 1 laurierblad en als lucifers gesneden vers spek op.
Dek de schotel af met aluminiumfolie, 2 lagen.
Plaats de terrine in een bakblik of braadslee met zoveel warm water dat het tot halverwege de pot komt en zet het geheel in een matig warme oven van 180 graden C.
Kook de terrine gaar in ongeveer 1 uur, de laatste 20 minuten zonder folie.
Laat de terrine afkoelen en plaats hem goed afgedekt nog een etmaal in de koelkast.
Deze terrine kan gekoeld geserveerd worden.

Boerenkippâté uit de magnetron

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Pate	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Voor een ronde schaal van 1 l.

20 grote bladen spinazie

10 g lamsnietjes

250 g kippenlevertjes

250 g mager varkensvlees

1 lepel port

1 lepel sinaasappelsap

1 theelepel sinaasappelrasp

1 uitje

1 teentje knoflook

50 g bacon

30 g boter

basilicum

tijm

50 g paneermeel

1 lepel gecons.groene pepertjes

1 ei

zout, peper

Bereiding

Laat de spinazie afgedekt in 1 minuut op 700 watt slap worden, dan onder koud water afspoelen, uitlekken en de boden en zijanten van de vorm bedekken.

Houd 4-5 bladeren over.

Snij nietjes, kippenlevertjes en hamlappen zeer klein, meng al het vlees met de port, sap en rasp vermengen en afgedekt ½ uur in de koelkast zetten.

Snipper ui, knoflook en bacon. Doe de boter in een klein schaaltje en zet onafgedekt 1 minuut op 700 watt, roer ui, knoflook en bacon erdoor en verwarm onafgedekt in 3-4 minuten op 700 watt.

Meng het vlees met de overige ingrediënten en doe in de schaal, goed aandrukken en bedekken met de resterende spinaziebladen.

Afdekken met magnetronfolie en 20-22 minuten op 350 watt zetten.

Eruit halen, magnetronfolie door alufolie vervangen en onder een gewicht laten afkoelen.

Boerenpate 1

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type Pate	Slank	Nee
Bron			Sterren	

Ingrediënten

250 gram speklapjes
250 gram varkenslever
250 gram hamlappen 3 stuks sjalotjes
40 gram boter
100 gram gekookte ham (stuk)
1 stuks ei
1 dl. slagroom
1/2 theel. tijm
1 mespunt kruidnagelpoeder
1 eetl. groene peperkorrels
1 eetl. fijngehakte peterselie

Bereiding

Snijd speklappen, lever en hamlappen in stukken en maal deze in de keukenmachine fijn. Zeg het geheel terug in de koelkast.

Pel de sjalotjes en verhit deze deze met 15 gram gesmolten boter, de gepelde knoflook 2 min. op 700 Watt in de magnetron.

Snijd de ham in kleine blokjes en klop de ei los. Doe de ei met het vleesmengsel in de keukenmachine en roer boter en slagroom mee. Meng niet langer dan nodig is om alles goed te mengen.

Voeg in een kom de kruiden, de hamblokjes, uimengsel en vleesmengsel goed dooreen en schep dit in een ronde patevorm (circa 1,25 liter).

Gaar het geheel afgedekt circa 25 min op 350 Watt.

Laat de pate afkoelen met een gewicht boven op de massa.

Zeker 24 uur laten staan.

Boerenpate 5

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type Pate	Slank	Nee
Bron			Sterren	

Ingrediënten

250 gr.varkenslever.
400 gr.varkensvlees.(uitgebeende karbonade doorregen varkenslappen of krabbetjes)
300 gr.vet spek.
1 el. verse en fijngehakte peterselie.
1 tl. fijngehakte thijm.
1 tl. fijngewreven majoraan.
1 blaadje verkruimelde laurier.
2 el. fijngehakte sjalotjes.
1 1/2 tl. fijngehakte knoflook.(naar eigen smaak eventueel 1 teen meer.Ik vind dat lekker)
1 el. zout.
1/2 tl. gemalen zwarte peper.
1 vlies van een varkensmaag (tijdig bij de slager bestellen,is niet duur)of heel dunne reepjes vet spek.
2 el. armagnac of cognac.
2 eieren.
Evt.teentje knoflook,laurierbladen en stukjes walnoot of hazelnoot als garnering.

Bereiding

Vorbereiding

NEEM ER DE TIJD VOOR - WEES GEDULDIG - PROEF GEREGELD,EENMAAL IN DE OVEN KUN JE NIETS MEER AAN DE PATÉ VERANDEREN.

Ook al lukt het de eerste keer niet zo goed: blijf het proberen.Verander naar eigen smaak iets aan de receptuur of aan de bereidingstijd,gooi er wat meer je ziel in en je creëert op den duur je geheel eigen paté van het huis recept.

Bereidingswijze

Begin rond het middaguur.

Maal de lever,het vlees en het spek (niet de lapjes),doe alles in een kom en voeg kruiden,sjalotten,knoflook,zout,peper,armagnac of cognac toe en meng alles goed door elkaar.PROEF !
Voeg naar smaak nog wat extra kruiden,zout of peper toe.

Zet de gemengde massa in de met huishoudfolie afgedekte kom in de koelkast en laat "trekken" en de smaken goed in elkaar overgaan.(1 nacht)

Haal de volgende dag tegen de middag de kom uit de koelkast,verwijder de folie,PROEF WEER en roer er de twee eieren door.

BIJ GEBRUIK VAN VLIES VAN VARKENSMAAG:

Doe de massa in de vorm (goed verdelen),strijk de massa glad met een pannenkoekmes en bedekt de massa met het varkensvlies.

Boerenpate 5

BIJ GEBRUIK VAN DUNNE REEPJES VET SPEK:

Bekleed de vorm pakpansgewijs met de spekreepjes en laat ze ook over de rand hangen. Doe de massa in de vorm en dek toe met de overhangende spekreepjes.

Garneer eventueel met een teentje knoflook en een of twee laurierbladen. Druk deze in het vet van het vlies of de spekreepjes.

Doe de vorm in een oven die op 180 graden staat en bak gaar in ca. 90 min.

TIP: BAK AU BAIN MARIE.

Vul een braadslede met kokend water en plaats hierin de vorm met de paté massa. Het water moet tot halverwege de patévorm komen.

Laat de paté in de vorm afkoelen en laat hem zeker 24 uur in de koelkast staan voordat je de eerste plakken afsnijdt.

Als je de paté koel bewaard en schoon werkt is de paté in de koelkast een aantal dagen houdbaar.

EXTRA: Voeg eventueel aan aantal grof gemalen hazelnoten of walnoten toe aan het paté mengsel voordat het de koelkast in gaat.

Gebruik dan enkele hele hazelnoten of stukjes walnoot als garnering boven op de paté.

Serveertips

Serveertip 1: met vers gebakken (warm) stokbrood of geroosterd brood. Geef er eventueel augurken, ingelegde uien of andere tafelzuren bij.

Serveertip 2: een lekkere plak paté als voorgerecht bij een gezellig etentje.

Serveertip 3: lekker met vers gebakken stokbrood en een glas stevige en kruidige wijn (Corbières of Cahors)

Serveertip 4: met stokbrood, een gemengde salade en een glas wijn een heerlijke lunch.

Boerenpate met pistachenoten

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	-	Type Pate	Slank	Nee
Bron			Sterren	

Ingrediënten

250 gr varkenslever
750 gr varkensvlees
1 sjalotje
1 teen knoflook
1/2 bos peterselie
1 1/2 eetlepel zout
1 theelepel zwarte peper
1 theelepel koekkruiden
(2-3 eetlepels korenwijn)
2 eieren
50 gr crème fraîche
100 gr gepelde (geroosterde) pistachenoten
laurierblaadjes

Bereiding

Varkenslever en varkensvlees tot gehakt laten draaien.
Sjalotje en knoflook fijnhakken, peterselie afplukken, blaadjes fijnhakken en door vlees mengen.
Op smaak brengen met zout, zwarte peper, koekkruiden, (korenwijn), losgeklopte eieren met crème fraîche en pistachenoten erdoor mengen.
Pâtévorm van ± 1 1/2 liter inhoud (met deksel) invetten en met mengsel vullen.
Bovenop een rij laurierblaadjes erin drukken.
Pâtévorm sluiten en in grotere ovenschaal gevuld met kokend water zetten.
Zo 1 1/2 uur au-bain-marie bij 200°C garen.
Pâté uit de oven snel (als het buiten koud is, dan buiten zetten) geopend laten afkoelen.
Daarna afdekken met aluminiumfolie en, verzwaard met schoongeboende steen, minstens 2 dagen in koelkast wegzetten.

Boerenpaté 2

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type Pate	Slank	Nee
Bron			Sterren	

Ingrediënten

500 g varkens of rundlever

500 g vers spek

500 g uitgebeende varkensnek of hespengebraad

10 g zout, peper uit de molen

2 el jeneverbesjes

4 el Armagnac

1 stuk varkensvet

2 gesnipperde uien

4 teentjes look

2 takjes verse tijm

4 blaadjes laurier.

Bereiding

Hak het vlees niet te fijn met een vleesmolen of een keukenrobot.

Vermeng met peper, zout, Armagnac en jeneverbessen.

Laat enkele uren rusten op een frisse plaats.

Vul een terrine met het gehakt, verdeel de tijm en de laurier op het vlees en bedek het vlees met het vet.

Gaar 1,5 uur in een warmwaterbad in een voorverwarmde oven van 160°.

Laat de paté afkoelen onder een gewicht.

Laat nog minstens 24 uur “rijpen” in de koelkast.

Dien op met grof brood en grof zout.

Boerenpaté 3

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type Pate	Slank	Nee
Bron			Sterren	

Ingrediënten

- 200 gram katenspek (dunne plakjes)
- 1 sjalotje
- 2 teentjes knoflook
- 300 gram varkenslever
- 700 gram varkensgehakt
- 2 eetl. cognac of vieux
- ½ dl droge witte wijn
- ½ eetl. tomatenpuree
- 1 ei
- ½ theel. nootmuskaat
- zout
- (versgemalen) zwarte peper
- ½ eetl. boter of margarine om in te vetten
- paté of cakevorm inhoud ca. 1 ½ liter
- keukenmachine
- aluminiumfolie
- plasticfolie

Bereiding

Vorbereiding

Oven voorverwarmen op 150°C.

Vorm invetten. Bodem en zijkanten van vorm bekleden met spek.

Spek aan alle kanten ca. 4 cm laten overhangen.

Sjalotje en knoflook pellen en fijnsnipperen.

In fluitketel op pan ruim water aan de kook brengen.

Lever in stukken snijden en in keukenmachine in ca. 3 minuten tot fijn mengsel pureren.

Overdoen in kom.

Gehakt, sjalot, knoflook, cognac, wijn, tomatenpuree, ei en nootmuskaat erdoor mengen.

Op smaak brengen met zout en peper.

Vleesmengsel in vorm scheppen. Bovenkant gladstrijken.

Overhangende plakjes spek terugvouwen en mengsel hiermee afdekken.

Vorm afdekken met aluminiumfolie.

In braadslede zetten. Braadslede vullen met kokend water, zodat vorm voor 2/3 deel in water staat. In midden van oven paté in ca. 2 uur gaar laten worden

Bereidingswijze

Uit oven nemen, aluminiumfolie verwijderen en laten afkoelen. Vorm afdekken met plasticfolie en ca. 24 uur in koelkast zetten. Mes (zonder kartelrand) onder warm water houden.

Serveertips

Met warm mes voorzichtig randen van paté lossnijden. Plat bord op vorm leggen, samen keren en paté uit vorm laten komen. Mes nogmaals onder warm water houden. Met warm mes paté in 12 plakken snijden. Serveren met een gemengde sla en toast.

Boerenpaté 4

Menugang Voorgerecht
Keuken -
Bron

Soort -
Type Pate

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

300 gr varkenslappen, gemalen
300 gr varkenslever, gemalen
200 gr vers spek, gemalen
200 gr kalfslappen, gemalen
1 ui, gesnipperd
1,5 dl sherry
zout en peper, vers gemalen
mespunt tijm
nootmuskaat, geraspt
1/2 eetlepel mosterd
een paar druppels citroensap
1 ei, losgeklopt
1 eetlepel bloem
50 gr ham, in blokjes gesneden
200 gr ontbijtspek, in dunne plakjes gesneden

Bereiding

Vorbereiding
Voor een patépot (1,5 liter)

Meng alle ingrediënten, behalve de hamblokjes en het ontbijtspek, in een grote kom goed door elkaar en maal dit vervolgens één maal door een vleesmolen. Roer dan de blokjes ham er door. Bekleed de patépot met 3/4 van de plakjes ontbijtspek, doe de vleesmassa erin en bedek eze met de overige plakjes spek. Zet het deksel op de pot of dek deze af met aluminiumfolie.

Bereidingswijze

Zet de patépot in een ruime, hittebestendige schaal in de oven en vul deze schaal met water. Maak de paté in de aangegeven tijd gaar. Neem het deksel van de patépot en zet op het vlees een plankje of een passend bord met daarop een gewicht. Laat de paté zo afkoelen.

Verwijder gewicht en plankje of bord. Zet dan het deksel erop en laat de paté minstens 24 uur op een koele plaats staan.

Serveertips

Serveer de paté in de pot.

Infra Turbo-oven:

Temperatuur: 140 C

Plaats: onder het midden

Tijd: 100-120 minuten

Infra oven:

Temperatuur: 160 C

Boerenpaté 4

Plaats: onder het midden

Tijd: 100-120 minuten

Gasoven:

Stand: 2-3

Plaats: onder het midden

Tijd: 100-120 minuten

Boerenpâté met appeltjes uit de magnetron

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Pate	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

50 g boter
1 ui
2 tenen knoflook
6 gedroogde appeltjes
100 g knolselderij
250 g kippenlevertjes
500 g gehakt half-om-half
2 theelepels grove mosterd
1/2 theelepel zwarte peper
1/2 theelepel nootmuskaat
1/4 theelepel kruidnagelpoeder
1/4 theelepel pimentpoeder
6 gekneusde jeneverbessen
1 theelepel zout
2 lepels room
4 lepels calvados

Bereiding

1) Doe 50 g boter in een ovenvaste schaal en laat 1 minuut op 600 watt smelten.
Snipper een flinke ui, pers 2 tenen knoflook en voeg dit met 6 gedroogde appeltjes in blokjes en 100 g knolselderij in blokjes bij de boter, zet 3 minuten op 600 watt.
Voeg 250 g kippenlevertjes toem dek de schaal af en zet 3 minuten op 360 watt.
Laat afkoelen.

2) Meng in een kom 500 g half-om-half-gehakt met 2 theel. grove mosterd, ½ theel. zwarte peper, ½ theel. nootmuskaat, 1/4 theel. kruidnagelpoeder, 1/4 theel. gemalen piment, 6 gekneusde jeneverbessen, 1 theel. zout, 2 lepels room en 4 lepels calvados.

3) Pureer de kiplevertjes in de keukenmachine, voeg het gehaktmengsel toe en meng alles goed met de pulse-knop.

4) Doe het mengsel in een ingevette glazen cakevorm, druk goed aan, dek af met magnetronfolie en zet 15 minuten op 360 watt.
Laat afkoelen, bedek de bovenkant met een verzwaard plankje en laat in de koelkast tot de volgende dag tot rust komen.
De bovenkant eventueel garneren met schijfjes appel en wat kruiden en met wat gelei/aspic afstrijken.
Pas de volgende dag eten, dan is het het lekkerst!
Snij de pâté in plakken en serveer bijvoorbeeld op een bedje gemengde salade met dunne sneetjes toast of stokbrood.

Boerenpâté met bosbessen-portsaus

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type Pate	Slank	Nee
Bron			Sterren	

Ingrediënten

- 1 ui
- klontje boter
- 250 gram kippenlevers
- 1/8 liter crème fraîche
- 1 plak ham van 50 gram
- 500 gram varkenslapjes
- 250 gram kalfslapjes
- 2 tenen knoflook
- 2 eieren
- 2 eetlepels cognac
- 1/2 theelepel kruidnagelpoeder
- 1/2 theelepel geraspte nootmuskaat
- 1/2 theelepel gemberpoeder
- 1 1/2 theelepel zout
- zwarte peper uit de molen
- 1 theelepel suiker
- 200 gram ontbijtspek in plakjes (geen stukjes)

Ingrediënten voor de bosbessenport-saus:

- 1 sinaasappel
- 4 eetlepels bosbessenjam
- 1 deciliter port
- 2 eetlepels vers citroensap
- cayennepeper
- enkele blaadjes sla ter garnering

Bereiding

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 175 graden.

Bereidingswijze

Pel en snipper de ui en fruit deze even in de boter in koekenpan.

Maak de kippenlevertjes ondertussen schoon en snij in kleine stukjes.

Voeg deze stukjes toe aan de ui samen met de crème fraîche.

Verwarm dit zachtjes gedurende vijf minuten.

Snij de plak ham in kleine reepjes.

Stop nu in de foodprocessor of hakmolen de lappen varkens- en kalfsvlees en maal het fijn.

Voeg aan dit fijn gemalen vlees toe: uitgeperste teentjes knoflook, alle kruiden/specerijen behalve de cayennepeper!!!!, de eieren, de cognac, zout en suiker en meng dit tot een homogene massa.

Voeg nu het kippenlevertjesmengsel en de hamreepjes toe en roer goed door de vleesmassa.

Bekleed een pâtévorm met de plakjes ontbijtspek.

Schep de vleesmassa er in en strijk de bovenkant glad. Leg de rest van de plakken ontbijtspek er op.

Zet deze vorm in een braadslee.

Giet in deze braadslee kokend water tot ca. 2 centimeter onder de rand van de vorm.

Boerenpâté met bosbessen-portsaus

Zet de braadslee in de oven en laat de pâté in ongeveer anderhalf uur gaar worden.
Laat het in de vorm afkoelen en bewaar in de koelkast.

Voor de saus was je de sinaasappel goed en rasp de schil.

Pers de sinaasappel uit.

Doe nu in een pan de bosbessenjam, de port, sinaasappelsap en -rasp, citroensap en breng dit aan de kook, laat 10 minuten zachtjes pruttelen en een beetje inkoken.

Op smaak brengen met de snuf cayennepeper en eventueel wat gemberpoeder.

Laat de saus afkoelen.

Serveertips

Keer de pâté en snij in plakken. Leg nu op elk bord een blaadje sla. Leg daar een plak pâté op en schep daarnaast een beetje saus.

Boerenpâté uit de magnetron

Menugang Voorgerecht
Keuken -
Bron

Soort -
Type Pate

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Voor een langwerpige vorm van ½ l.

1 plak gek.ham (100 g)

100 g kippenleverpjes

1 ui

2 teentjes knoflook

2 lepels cognac

tijm, oregano, kruidn., nootmuskaat

10 plakjes ontbijtspek

400 g halfomhalf-gehakt

zout, peper

Bereiding

Snij de ham in blokjes en de leverpjes klein.

Snipper ui en knoflook.

Meng ham, leverpjes, ui, knoflook, cognac, tijm, oregano, kruidnagel en nootmuskaat en laat afgedekt tot gebruik staan.

Bekleed de vorm met spek en laat de randen over hangen.

Meng gehakt met hammengsel, breng op smaak met zout en peper en schep in de vorm.

Bekleed de bovenkant met de overhangende plakjes spek.

Tik de vorm tegen het aanrecht zodat eventuele luchtballen eruit komen.

Verwarm 10-12 minuten op 400 watt.

Schenk het uitgetreden vocht en vet eraf en laat minstens 6 uur afkoelen.

Vlak voor serveren uit de vorm nemen, in plakken snijden en serveren met bosbessencompôte.

Brabantse konijnenpaté

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Pate	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

3 konijnenbillen
4 stronkjes witloof
300 g konijnenlevertjes
400 g gehakt (kalfsgehakt)
peper
zout
nootmuskaat
10 dl water
65 g gelatinepoeder
2 cl muskaatwijn
75 g boter (bakboter)

Bereiding

Het witloof schoonmaken, wassen en gaarstoven in de boter. Kruiden met peper, zout en nootmuskaat. Goed laten uitlekken en verder uitknijpen met de handen tot al het kookvocht eruit is.

Het konijnenvlees gaarkoken in water. De levertjes zorgvuldig schoonmaken en verschillende keren wassen onder koud stromend water. De levertjes fijnmaken en het konijnenvlees in reepjes snijden.

Alles met de kruiden en het gehakt mengen en goed kneden.

Een pasteipot vullen met een laagje van het vleesmengsel, daarop witloof schikken en zo verder gaan tot alles opgebruikt is. Het bovenste laagje moet vlees zijn.

De vorm au bain-marie zetten met heet water in een op 175 graden voorverwarmde oven en een uur laten bakken.

Uit de oven nemen, laten afkoelen en overgieten met de gelei die is klaargemaakt door het gelatinepoeder en de wijn los te roeren in kokend water.

Versieren met olijven en augurkjes.

Champignonpâté

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Pate	Slank	Nee
Bron	Libelle			Sterren	

Ingrediënten

350 g kalfslever
250 g vers mager spek
350 g mager varkensvlees
1 ui
200 g champignons
50 g boter
zout, peper
100 g vers vet spek in plakjes
pâtépot van 1½ liter met deksel
braadslee

Bereiding

Maal lever, mager spek en varkensvlees.
Snipper het ui en snij de champignons in plakjes en fruit zachtjes met peper en zout. Meng met de vleesmassa.
Vet de pâtépot in en doe het vleesmengsel erin, goed aandrukken.
Leg het vetspek erop en druk de deksel er stevig op.
Zet de pot in de braadslee, vul die met kokend water en zet onderin een oven van 160°.
Bak een uur en laat de pot op een rooster afkoelen.
Haal pas na een dag het deksel eraf.
Snij voor gebruik een plak eraf en bewaar de rest met folie afgedekt in de koelkast (max. 14 dgn houdbaar).

Coq en pâté (n.frankrijk)

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type Pate	Slank	Nee
Bron			Sterren	

Ingrediënten

450 g bloem
200 g boter
2 eieren
10 g zout
6 lepels zure room of creme fraiche
250 g gemalen kalfsvlees
250 g gemalen vet varkensvlees
150 g gemalen lever
30 g witbrood (in melk geweekt)
1 ei
tijm
zout
peper
1 flinke kip

Bereiding

Maak een korstdeeg van bloem, boter, 2 eieren, 10 g zout en 6 lepels zure room.
Meng het vlees met geweekt wittebrood, 1 ei, tijm, zout en peper en vul een flinke kip.
Maak van ½ deel deeg een lap van ±45 cm, doe de kip erin met de borst omlaag en maak een pakje, doe de rest van het deeg er als een deksel over en versier met restjes deeg. Bestrijk met ei.
Koel 15-20 minuten, bak dan 15-20 minuten op 220°, bedek met alufolie en bak 5-6 kwartier op 190°.
Serveren: snij de korst als een deksel open, haal de kip eruit, leg de vulling in de korst en de kip in stukken ernaast.

Course country pate

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Engels	Type Pate	Slank	Nee
Bron			Sterren	

Ingrediënten

350 gram kalfsvlees
450 gr doorregen vette varkenslappen
275 gr gerookte bacon
225 gr varkenslever
20 jeneverbessen
20 zwarte peperkorrels
1/4 tl gemalen foelie
4 teentjes knoflook
1 tl verse tijm
120 ml droge witte wijn
25 ml brandy
vers laurierblad om te garneren
1 tl zout
Zelf gebruik ik omiets te verzwaren in een cakevorm. Een baksteen, ingepakt in aluminium folie.

Bereiding

Het is verstandig om alle vleessoorten apart te verwerken (als laatste de lever, omdat die nogal troep geeft).

Beginnen met het vlees in grove stukken te snijden, plaats ze daarna in de keukenmachine en maal totdat je fijne stukjes hebt.

Doe daarna elke vleessoort in een grote schaal en mix alles goed doorelkaar.

Kneus de jeneverbessen en de peperkorrels met een vijzel en doe deze bij het vlees, samen met het zout knoflook, tijm en foelie. Weer goed mengen om de smaak goed te verdelen.

Voeg daarna de wijn en de brandy toe, dek de schaal af met een schone theedoek en plaats de schaal enkele uren op een koele plaats (om de smaken goed in het vlees te laten trekken).

Verwarm de oven op 150 graden.

Doe het vlees in een terrine en decoreer het met de laurierblaadjes en overgebleven jeneverbessen.

Plaats de terrine in een bakblik, half gevuld met warm water, boven in de oven voor ongeveer 1 3/4 uur.

Tegen de tijd dat de pate klaar is, is hij flink gekrompen.

Haal hem uit de oven en laat hem afkoelen zonder de omringende sappen af te gieten, als de pate afgekoeld is houden het omringende vet en gelei de pate vochtig.

Als de pate is afgekoeld, plaats dan een dubbele strook aluminiumfolie bovenop en een paar keukengewichten (bijvoorbeeld die baksteen) om het naar beneden te drukken voor zeker een paar uur.

Dit drukken maakt de pate minder kruimelig.

Plaats de pate (met de gewichten) voor een nacht in de koelkast.

Neem de pate minstens een half uur voor het serveren uit de koelkast serveren op kamertemperatuur)

haal de pate dan uit de vorm en verwijder het omringende vet en gelei en snijd hem in plakjes.

NB je kunt rauw, varkens- of rundergehakt gebruiken maar neem geen mager vlees. De aanwezigheid van vet is zeer van belang.

Deeg voor pasteien

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type Pate	Slank	Nee
Bron	Paté, Joyce van Doorn, 1979		Sterren	

Ingrediënten

Bij bereiding vindt U 3 recepten voor deeg bij pate

Bereiding

Zure-roomdeeg

350 gram bloem; 150 gram harde boter of margarine; 1 theelepel zout; 1 ei; 8 eetlepels zure room

Vermeng de bloem met het zout in een kom en werk met twee messen of met een vork de harde boter erdoor. Klop het ei met de zure room los in een apart kommetje en giet dit mengsel bij het deeg. Goed met een vork dooreen werken tot het een samenhangende deeg bal is. Afgedekt minimaal een uur in de koelkast laten rusten voor u het deeg verder gaat verwerken.

Pasteideeg (pate à paté)

250 gram bloem; 2 eetlepels olijfolie; 3 theelepels zout; eierdooier; 2 dl koud water

Of iets luxer

275 gram bloem; 80 gram zachte boter of margarine; 1 eetlepel olijfolie; 2 theelepels zout; 2 eierdooiers; 3 eetlepels koud water

Meng de ingrediënten met een houten lepel of met een vork dooreen. Kneed dan met koele hand het deeg snel tot een bal en leg deze op een vlakke ondergrond. Maak het deeg plat met uw handpalm terwijl u het naar voren drukt, een soort rollende beweging. Herhaal dit nog tweemaal. Hierdoor wordt het deeg goed vermengd en sterk genoeg oor het steunen van een zware vulling. Laat het deeg, dat nogal stevig moet zijn, een paar uur afgedekt op een koele plaats rusten voor u het uitrolt.

Soezendeeg

Dit deeg is verrukkelijk gevuld met een vlees-, vis- of kaasmousse.

125 gram bloem; 65 gram boter of margarine; 4-5 eieren 2 ½ -3 dl gekookte, afgekoelde melk; wat vers gemalen peper; 1 theelepel zout; extra: wat geraspte nootmuskaat en/of kaas

Breng in een grote steelpan water, boter, zout en suiker (of melk, boter, zout en peper) aan de kook. Zodra de vloeistof kookt van het vuur af de gezeefde bloem ineens toevoegen. Op een heel zacht vuur blijven roeren tot u een gladde massa heeft die van de wanden loslaat. Van het vuur nemen en één voor één de eieren erdoor roeren. Het ei moet volledig in het deeg zijn opgenomen voor u het volgende erbij doet.

Deeg voor pasteien

Vet een cakeblik of een andere bakvorm in en spreid het deeg erin uit. Plaats de vorm in een voorverwarmde oven van ± 225 graden en bak het deeg in 30-45 minuten gaar. De eerste 20 minuten mag de ovendeur beslist niet geopend worden.

Laat het soezenbrood afkoelen, snij er dan een deksel af en hol het brood uit. Vul het met een mousse. U kunt ook kleine soesjes maken.

Deense paté

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Deens	Type Pate	Slank	Nee
Bron			Sterren	

Ingrediënten

Omschrijving

Een van de beroemdste patés...de Deense; verras eenieder op een buffet.

Ingrediënten

- 500 g kalfs of varkenslever
- 1 grote ui
- 250 g vers spek
- 10 sardellen filets (uit blik)= vis
- 2 eieren
- 40 g gesmolten boter
- zout
- vers gemalen peper
- 1 dl slagroom
- 150 g spek (dunne lapjes)

Bereiding

Vorbereiding

- door de molen draaien we de lever,ui,pek en de sardellen
- hierdoor roeren we de losgeklopte eieren en de gesmolten boter

Bereidingswijze

- breng op smaak met zout en peper
 - klop de slagroom stijf en meng deze door de massa
 - bekleed een vuurvaste rechthoekige vorm met dunne plakjes vet spek en vullen met de massa
 - zet de vorm in een pan met kokend water en plaats alles samen in een voorverwarmde oven
- baktijd= 95 min op 180 °C

zorg ervoor dat het water niet in de vorm met paté kan lopen

- de vorm uit de oven nemen en 24 uur laten rusten

Duiven paté 2

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type Pate	Slank	Nee
Bron			Sterren	

Ingrediënten

3 - 4 Duiven,
2 dl droge witte wijn,
1 eetl citroensap,
500 gram kalfs of kippenlever,
50 gram roomboter,
2 eieren,
200 gram vers vet spek,
poedergelatine,
2 sjalotjes,
thijm,
3 laurierblaadjes,
1 theel honing,
1 eetl appelsap,
2 eetl bloem,
peperkorrels,
1 ajuin,
2 kruidnagelen,
2 worteltjes, zout,
½ dl madeira,
150 gram dun gesnedenvers vet spek

Bereiding

Vorbereiding

Ontvel en ontbeen de duiven.

Snij het bosrtvlees in dunne lange repen en marineer het daarna minstens 12 uur in de droge witte wijn waaraan het citroensap, de verse of gedroogde thijm 2 laurierblaadjes en enkele gekneusde peperkorrels aan zijn toegevoegd.

Bereidingswijze

Breng het overige vlees aan de kook met 2 dlwater, 1mespuntjezout, 1ui, 2worteltjes, 2kruidnagelen en enkele peperkorrels, laat het 5 minuten doorkoken en dan laten afkoelen in het kookvocht.

Snij de lever in stukken bak de lever bruin in de boter, voeg het marinade vocht toe.

Haal het duiven vlees uit het kookvocht.

Bewaar het kookvocht voor het maken van de gelei. draai het duivenvlees spek en de lever 2maal door de molen.

Meng het intensief met hetgeen in de braadpan achter bleef en voorts nog met 1theel zout, peper, 1theel honing, 1eetl appelsap, 2eetl bloem en 2eieren. laat het mengsel een ½ uur.

Bekleed een terrine met dun gesneden spek.

Druk er het mengsel in, afgewisseld met de gemar duivenborst vlees.

Dek dit af met spek en sluit de terrine.

Zet de Paté ruim een 1½ uur in een bak waarin heet water wordt gedaan in een voorverw oven van 160 gr.

Laat de paté afkoelen. bedek de paté met gelei van het kookvochten bouillongetrokken van het karkas

Duiven paté 2

voeg de madeira toe en 3 gram geleipoeder per dl vocht en laat dat opstijven.

Serveertips

Serveer op een bedje van veldsla over goten met een dressing van olijfolie en een wijzigig wijnzijn en suiker maak het niet te zoet, peper en zout.

Duivenpâté 1

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	Pate	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Omschrijving

Een heerlijke pâté; dit recept is ideaal voor de bereiding van al wat oudere duiven; maakt U het in 1 grote vuurvaste schotel, dan duurt het 150 min; in 2 schotels slechts 90 min baktijd!

Ingrediënten

- 3 panklare duiven
- 500 g vers spek
- 100 g bacon in dunne plakken
- knoflook naar smaak
- 6 jeneverbessen
- 3 eetlepels Cognac
- 1 eetlepel port
- tijm

Bereiding

Vorbereiding

- snij de duiven in stukken en laat ze in wat water en zout 30 min zacht koken
- haal het vlees van de botjes en hak het fijn, evenzo het van zwoerd ontdane spek (of gebruik de keukenmachine)
- meng er de geperste knoflook, de geplette jeneverbessen, wat tijm, de cognac en port doorheen

Bereidingswijze

- beleg 1 grote of 2 kleine vuurvaste schotels met bacon (bewaar er enkele voor de bovenzijde)
 - leg de massa erop en dek met de resterende bacon af
 - vul een braadslee met heet water en zet de vorm(en) erin
 - bak de pâté in de voorverwarmde oven gaar
- BAKTIJD: 90 min (2 kleine vormen), wanneer U 1 grote vorm gebruikt 150 min; temperatuur = 135°C
- dek de gare pâté af met een stuk vetvrij papier en zet er een gewicht op en, laat de vorm(en) minimaal 24 uur op een koele plaats staan
 - daarna kan je de pâté met gelei afglanzen en garneren

Serveertips

Altijd als voorgerecht of s avonds met een glas wijn; het is tevens een ideaal geschenk om iemand mee te plezieren.

Afgedekt in de koelkast kan hij zeker 14 dagen bewaard worden

Eenden Paté (Paté de Canard)

Menugang Voorgerecht
Keuken -
Bron

Soort -
Type Pate

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

2 wilde eenden
2 dl droge witte wijn
1 eetl. citroensap
2 sjalotjes
tijm
3 laurierblaadjes
peperkorrels
1 ui
2 worteltjes
2 kruidnagelen
500 g kalfslever of kippelevers
50 g roomboter
200 g vers vet spek
zout
1 theelepel honing
1 eetlepel appelsap
2 eetlepels bloem
2 eieren
150 g dingesneden vers vetspek
1/2 dl madeira
poedergelatine



Bereiding

Ontvel en ontbeen de eenden.

Snijdt het borstvlies in mooie dunne lange repen, marineer deze tenminste 12 uur in de wijn, waaraan het citroensap, de verse of gedroogde tijm, 2 laurierblaadjes, en enkele gekneusde peperkorrels werden toegevoegd.

Breng het overige eendevlees aan de kook met 2 1/2 deciliter water, 1 mespunt zout, 1 ui, 2 worteltjes, 2 kruidnagelen en enkele peperkorrels, laat het 5 minuten doorkeken en in het vocht afkoelen.

Snijdt de kalfslever in grote stukken. Bak deze of de kippelevers en, zo aanwezig, ook de eendelevers bruin en net aan gaar in de boter.

Voeg het marinadevocht toe.

Haal het eendevlees uit het kookvocht, bewaar het vocht als u straks gelei wilt maken.

Draai het eendevlees en de lever en het spek tweemaal door de molen.

Meng het zeer intensief met hetgeen in de braadpan achterbleef en voorts nog met 1 theelepel zout, gemalen peper, 1 theelepel honing, 1 eetlepel appelsap, 2 eetlepels bloem en 2 eieren.

Proef, laat het mengsel tenminste een 1/2 uur staan en proef weer.

Bekleed een terrine met lapjes spek. Druk er het mengsel in, afgewisseld met de gemarineerde repen eendeborstvlies. Dek dit af met spek en sluit de terrine op een geeigende wijze.

Zet de paté ruim 1 1/2 uur in een bak, waarin nog heet water wordt gedaan, in een voorverwarmde oven (150-175°C, stand 1-2).

Laat de paté, ten dele onder druk, afkoelen.

Bedek de paté desgewenst met een gelei, gemaakt van het kookvocht van het vlees, aangevuld met geconcentreerde bouillon van het karkas getrokken.

Eenden Paté (Paté de Canard)

Maak de gelei op smaak met madeira en voeg per deciliter 3 gram gelatine toe.

Eenden Paté met groene peper (Paté de canard au poivre vert)

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Pate	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

2 wilde eenden
2 sjalotjes
25 gr roomboter
300 gr varkenslever
3 eetl. armagnac
30-50 groene peperkorrels
200 gr vers vet spek
10 - 15 gr zout
tijn
marjolein
basilicum
1 eetl. bloem
1 dl room
1 ei.

Bereiding

Ontvel en ontbeen de eenden.

Snijd de sjalotjes zeer fijn, verdeel de lever in stukken.

Verwarm de boter in een braadpan, fruit daar de sjalotjes goudgeel in, bak de varkenslever en, zo voor handen, de eende- levers, enkele minuten mee.

Flambeer de inhoud van de braadpan met 2 eetlepels armagnac. Vlug schenken, pan schuin houden of een lucifer erbij houden en oppassen!

Roer tot de vlammen gedoofd zijn.

Zet de pan naast de warmtebron, haal de leverstukken eruit, laat het overige nog 3 minuten heel, heel zacht sudderen, voeg zonodig iets water toe.

Snijd de eendelever in kleine stukjes.

Draai het eendevlees, de varkenslever en het spek tweemaal door de molen.

Doe dit bij het vocht in de braadpan, doe daar ook het zout, de kruiden, de groene peperkorrels, de bloem, de room, het ei en nog één eetlepel armagnac door. Meng alles langdurig dooreen.

Proef, laat het mengsel tenminste een 1/2 uur staan en proef weer.

Druk het, afgewisseld met de stukjes eendelever in een ingevette terrine, sluit deze op een geëigende wijze.

Zet de paté 1 1/2 uur in een bak, waarin nog heet water wordt gedaan, in een voorverwarm- de oven (150-175 °C, stand 1-2).

Laat de paté, ten dele onder druk, afkoelen.

Wilt u de koude paté met gelei afdekken, trek dan van het eendekarkas en allerlei restanten van de eend een geconcentreerde bouillon, en kruid deze met dezelfde kruiden als de paté.

Zeef de bouillon, doe er iets armagnac erbij, proef en los er per deciliter 3 gram gelatine in op.

Eendenpaté met kersen

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Pate	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

6 plakjes gekookte achterham
400 gr eendenvlees zonder bot
100 gr mager varkensvlees
100 gr mager kalfsvlees
1 teentje knoflook
1 pot kersen zonder pit à 350 gr
30 gr boter
4 eetlepels rode port
1 eetlepel kirsch
2 eetlepels fijngehakte verse dragon
mespunt piment
1/2 theelepel zout
peper

Bereiding

Vorbereiding

De vorm met de plakjes ham bekleden 1 of 2 plakjes overhouden voor het bekleden van de bovenkant).
de drie soorten vlees met het uitgeknepen teentje knoflook in de foodprocessor vermalen.

De kersen in een zeef goed laten uitlekken. de boter in een ovenvast kommetjes in ca. 1 minuut op 100% zacht laten worden.

De boter met de port, de kirsch, de dragon, de piment, zout en peper naar smaak in de foodprocessor door het vlees mengen.

Van de uitgelekte kersen 2 eetlepels achterhouden en afgedekt tot het serveren bewaren.

De rest van de kersen door de vleesmassa scheppen en deze overdoen in de beklede vorm.

De massa goed aandrukken en afdekken met de resterende plakjes ham.

Bereidingswijze

De vorm afdekken met magnetronfolie en de paté in ca. 24-26 minuten op 30% vermogen gaar laten worden.

Het plasticfolie vervangen door aluminiumfolie en de paté met een plankje en een gewicht laten afkoelen.

Serveertips

Afgedekt ca. 10 uur in de koelkast zetten en in plakken gesneden serveren met de dragonsaus en gearneerd met de achtergehouden kersen.

Serveren met dragonsaus

Eendenpâté met sinaasappelsaus

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	Pate	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

- 1 wilde eend (ontbeend bij de poelier)
- 75 g vers vet spek
- 100 g eendelever of kippelevertjes
- 100 g kipfilet
- 1,5 el Armagnac
- 10 g boter
- 1 sjalotje (fijn gesnipperd)
- 3 el verse groene peperkorrels
- 1 th lepel Italiaanse kruiden
- versgemalen peper en zout
- 100 g ontbijtspek in plakjes

DE SAUS:

- 1 citroen en 1 sinaasappel
- 3 el witte port
- 200 g bessengelei
- 2 el mosterd
- mespunt cayennepeper
- mespunt gember
- 1 à 2 el maïzena

Bereiding

Vorbereiding

- pureer het eendenvlees met het spek, de in stukken gesneden lever, de kipfilet en de armagnac in de foodprocessor
- verhit de boter en fruit de sjalot glazig
- meng sjalot, peperkorrels, kruiden door het vleesmengsel tot een homogene massa
- verwarm de oven voor
- bekleed de vorm met het ontbijtspek
- schep de massa erin en dek af met aluminiumfolie, die van tevoren is ingevet
- prik in de folie enkele gaatjes
- schuif de braadslede in de oven van 175°C
- zet de pâté circa 60 min in de braadslede en giet er zoveel heet water op, tot de pâté voor de helft in het water staat
- laat dan afkoelen (met een plankje en daarop een gewicht geplaatst)

Bereidingswijze

SAUS:

- pers het fruit uit en rasp de gewassen schil
- breng het sap en de overige ingrediënten (behalve de maïzena) aan de kook
- roer intussen de maïzena met 2 el water tot een papje en bind hiermee de saus

Eendenpâté met sinaasappelsaus

Serveertips

Snij de pâté in plakken en serveer hem met de koude sinaasappelsaus

Eendepate met groene pepers

Menugang Voorgerecht
Keuken Belgisch
Bron www.pakena.be

Soort -
Type Pate

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

2 eendenborstfilets
200 gr kippenlevers
200 gr vet spek
2 el groen pepers
4 eieren
2 el cognac
2 el fijngehakte peterselie
2 el fijngesnipperde lente-uitjes
zout en peper
5 blaadjes gelatine
1 1/2 dl gevogeltesfond
4 el porto (witte)



Bereiding

Maal de eendenborstfilets, de kippenlevers en het vet spek heel fijn
Spoel de pepers royaal met koud water
Vermeng het vlees met de losgeroerde eieren
Voeg zout, peper, cognac, groene pepers, peterselie en lente-uitjes toe
Doe deze massa in een pâtépot en strijk het oppervlak glad
Leg het deksel op de pot en plaats deze in een braadslede
Schenk kokend water in de slede tot de pot voor 2/3 onderstaat
Plaats de braadslede in een voorverwarmde oven van 200 °C
Temper na tien minuten de ovenwarmte tot 180 ° C
Reken op een oventijd van 85 minuten met deksel
Dan nog 15 minuten zonder deksel
Laat de pâté dan afkoelen
Week de gelatineblaadjes gedurende tien minuten in koud water
Breng de helft van de fond aan de kook
Neem het pannetje van het vuur en los de goed uitgeknepen gelatineblaadjes op in de fond
Voeg de rest van de fond en de porto toe
Breng eventueel op smaak met zout
Schenk de gelei wanneer hij een beetje begint op te stijven over de afgekoelde pâté
Laat de pâté daarna volkomen koud worden
Serveren met een gelei van rode porto

Eenvoudige vleespâté uit de magnetron

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Pate	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Voor een langwerpige vorm van 7,5 dl.

100 g bacon in dunne plakjes

250 g hamlappen

250 g mager kalfsvlees

125 g gek.ham (1 plak)

125 g varkenslever

50 g boter

1 ei

2 lepels rode port

suiker, koriander, tijm

zout, peper

1 lepel geconserv.groene pepertjes

1 laurierblad

Bereiding

Bedek de bodem en wanden van de vorm met de bacon, houd wat achter om de pâté mee te bedekken.

Maal hamlappen en kalfsvlees, snij ham en lever in blokjes.

Laat de boter in een open schaalje op 700 watt smelten (±2 min.).

Meng verder alle ingrediënten behalve pepertjes en laurier.

Roer de pepertjes erdoor en doe in de vorm.

Strijk de massa glad en doe er een laurierblad op.

Afdekken met de rest van de baconbacon en magnetronfolie.

Laat 22-24 minuten op 210 watt gaarworden.

Magnetronfolie eraf, alufolie erop en een plankje met ±1,5 kg gewicht op de lâté leggen, zo laten afkoelen.

In plakken serveren met warme cumberlandsaus.

Fazantenpate in bladerdeeg

Menugang Voorgerecht
Keuken -
Bron

Soort -
Type Pate

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

1 fazant
250 gr. varkensfilet
100 gr gerookt spek
2 plakken
bladerdeeg
0.5 dl Riesling
0.5 dl. madeira
60 gr. sjalotjes

1 eetl. peterselie
1 ei
1 eidooier
zout en peper

Bereiding

Vorbereiding

Houdt borstvlees en het vlees van de poten apart bij de volgende bewerking.

Haal het borstvlees en de poten van de fazant af.

Verwijder het vel en

de botten en snij het vlees in kleine blokjes.

Zorg dat je ook alle

zeentjes e.d. verwijderd.

Snij het varkensvlees en het spek ook in

kleine blokjes en meng het met het vlees van de poten.

Pureer het

vlees in de keukenmachine, samen met de sjalotjes, peterselie, madeira,

Riesling en zout en peper tot een gladde massa.

Schep er dan de stukjes

borstvlees doorheen en laat het een nacht in de koelkast intrekken.

Bereidingswijze

Rol een plak van het bladerdeeg dun uit en bekleed daarmee een lage taartvorm met een doorsnee van ca 12 cm en 1,5 cm hoogte.

Roer het

ei door de vleesmassa en vul daarmee de taartvorm.

Strijk de oppervlakte

glad.

Leg er de tweede dun uitgerolde bladerdeeglap overheen en plak

hem aan de randen goed vast met eigeel.

Bestrijk de deksel met eigeel

en snij in het midden een klein gaatje om de stoom eruit te laten.

Fazantenpate in bladerdeeg

Snij van deegresten blaadjes, waarmee de oppervlakte gedecoreerd kan worden.

Plak die ook weer vast met eigeel.

Bak de pastei in de oven

op 180 graden in ca 30 tot 45 minuten gaar.

Serveertips

Serveer warm, in vieren gesneden, met wat salade van venkel met veldsla of friseesla.

Prettig kerstfeest!

Fijne konijnen pate

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type Pate	Slank	Nee
Bron			Sterren	

Ingrediënten

1 groot tam konijn, /- 1,8 kg
200g doorregen varkenslappen
100g lichtgerookt spek
150g bardeerspek in plakken
3-4 teentjes knoflook
2 uien
12 takjes peterselie
3 takjes bladselderij
1 stukje sinaasappelschil (/- 3 cm)
1/3e theelepel gedroogde tijm
1 laurierblad
1/2e l droge witte wijn
zout, peper
3/4e l kalfs- of konijnenbouillon
10 blaadjes gelatine (20g)

Bereiding

Vorbereiding

Neem het vlees van botten en karkas. Houd de buiklappen en de rugfilets apart. Snij de rest van het konijnvlees in kleine blokjes. Doe hetzelfde met de varkenslappen en het gerookte spek.

De botten kunnen gebruikt worden voor het bereiden van de konijnenbouillon. Pers de knoflook uit. Snipper de uien. Hak peterselie en bladselderij ragfijn.

Boen het stuk sinaasappelschil schoon. Verwijder de witte onderhuid. Snijd de sinaasappelschil in 3-4 repen.

Wrijf de tijm en rozemarijn fijn.

Schep in een grote kom het in stukjes gesneden konijnenvlees, varkenslappen, spek, knoflook, ui, peterselie, bladselderij, sinaasappelschil, tijm, rozemarijn en laurierblad door elkaar. Voeg de wijn toe en laat alles minstens 3 uur (of maximaal 12 uur) staan. Verwijder daarna sinaasappelschil en laurierblad. Laat alles even op een zeef uitlekken.

Draai het mengsel driemaal door de vleesmolen of gebruik de keukenrobot om er een fijne puree van te maken. Wrijf de farce eventueel daarna nog door een fijne zeef. Voeg er zout en peper aan toe. Plaats de kom met de farce op de koudste plek van de koelkast.

Bekleed een vorm (inhoud ca. 1 1/2 liter) met de plakken bardeerspek en doe het zo dat de plakken aan een kant overhangen om met dat overhangende deel de bovenkant van de pati na het vullen te bedekken.

Snijd de buiklappen en de rugfilets in lange, smalle repen. Wrijf ze in met wat zout en peper. Leg de helft ervan op de bodem van de vorm.

Vorm van de farce een rol en leg deze op het konijnenvlees in de vorm.

Fijne konijnen pate

Schik de rest van de repen konijnenvlees ernaast en erop. Schenk hierna 2 1/2 deciliter bouillon in de vorm. Dek alles af met de over de wand hangende plakken spek.

Leg het deksel op de vorm of verpak de vorm in dubbelgevouwen aluminiumfolie .

Bereidingswijze

Plaats de vorm in een ovenschaaltje en schenk zoveel kokend water in het schaaftje tot de vorm er voor 2/3 deel in staat.

Plaats het ovensleetje iets onder het midden op het rooster in de reeds tot 1750C voorverwarmde oven. Temper na 5 minuten de ovenwarmte tot 1250 C.

Reken op een oventijd van 2 1/2 uur.

Bereid tegen het einde van de oventijd de gelei. Week de gelatineblaadjes gedurende 10 minuten in ruim koud water. Breng de rest van de bouillon aan de kook. Neem het pannetje van de warmtebron. Los de goed uitgeknepen gelatineblaadjes onder voortdurend roeren met een houten lepel, erin op.

Neem de vorm uit het heetwaterbad. Verwijder het deksel of de aluminiumfolie. Schenk het vocht uit de vorm en schenk er daarna zoveel gelei bij dat alles net niet onder komt te staan.

Leg een plankje op de pati. Plaats er een gewichtje op. Laat daarna alles afkoelen. Zet de vorm, met plankje en gewicht erop, daarna nog minstens 12 uur in de koelkast.

Neem de pati vlak voor het opdienen uit de vorm. Snijd hem bij voorkeur met een elektrisch mes, in vingerbrede plakken.

De konijnenpati kan goed worden ingevroren, laat de pati daarna echter niet volkomen ontdooien. Snijd de pati, wanneer het hart ervan nog hard is, in plakken en leg deze daarna op bordjes of op een schaal.

Variant: een dergelijke pate kunt u ook bereiden met kip, kalkoen, tamme eend, patrijs, gans en fazant. Gebruik in dat geval bouillon van gevogelte in plaats van kalfs- of konijnenbouillon.

Dien bij de fijne konijnenpati een salade van veldsla op. Reken voor 6 personen op 100 gram veldsla. Maak de veldsla aan met een dressing die u samenstelt door 1 deel frambozenazijn te vermengen met 4 delen olijfolie, zout, peper en eventueel wat ragfijn gesnipperde sjalotjes of voorjaarsuitjes.

Fijne paté

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Pate	Slank	Nee
Bron	Time Life boeken			Sterren	

Ingrediënten

Omschrijving

Voor 12 pers. als voorgerecht p.p.160 kcal.

Ingrediënten

Het is even een werk maar dan heb je ook wat

1 1/2 kg. runderstaartstuk

3/4 tl. zout

1/2 tl. geraspte nootmuskaat

1 1/2 tl. gemalen piment

3 dl. ongezouten kalfsbouillon

1 tl. poedergelatinetakjes verse tijm of peterselie voor garnering

Bereiding

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 200 gr.doe het vlees in een braadslee en bestrooi gelijkmatig met 1/4 tl. van het zoutlaat 15 min. braden in de ovenverminder dan de temp. tot 170 gr. en laat nog 1 3/4 uur braden, bedruip het regelmatig tot het volkomen gaar isdoe het vlees op een bord onder folie en laat volledig afkoelenschenk de jus in een kom, laat 30 min. afkoelen en zet dan ca. 2 uur in de koelkast tot het vet is boven gedreven en is gestoldneem de jus uit de koelkast en verwijder het vetsnij het vet van het vlees en snijd dan het vlees in stukjesdoe in een keukenmachine en maal het vleesvoeg toe; de nootmuskaat, piment, de rest van het zout, de jus em 1 3/4 dl. van de bouillonlaat draaien tot een gladde massaschep de vleespasta in een schaaltdruk het stevig aan en strijk gladzet 1 uur in de koelkast

Bereidingswijze

Los de gelatine op in 2 el. waterroer de opgeloste gelatine snel door de rest van de kalfsbouillonzet de bouillon ca. 30 min. in de koelkast tot hij begint te gelerenschenk de gegeleerde bouillon gelijkmatig over de vleespastagarneer met de takjes tijm of peterseliezet nog eens 2-3 uur in de koelkast tot hij door en door koud is

Serveertips

Serveer met driehoekjes warme toastbron; terrines en Patés-

Franse boerenpate

Menugang Voorgerecht
Keuken Frans
Bron

Soort -
Type Pate

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

500gr.fricandeau
500gr.kalkoenfilet
250 gr. varkenslever
2 eetlepels cognac
1/2 dl.witte wijn
2 knoflookteentjes
mespuntje gemalen tijm
mespuntje gemalen foelie
mespuntje gemalen kruidnagel
1 theelepel zout
10 gemalen peperkorrels
2 laurierbladen
200 gr.gesneden spek.

Bereiding

Vorbereiding

Maal de fricandeau in mixer, maal lever in mixer en maal kalkoenfilet in mixer.

Bereidingswijze

Doe al het gemalen vlees in een schaal en doe daarbij het zout,de kruiden,wijn en cognac.

Meng dit alles goed doorelkaar.

Beleg de patevorm met de lapjes spek en doe daarin het hele mengsel.

Vouw de lapjes spek terug over het mengsel en leg er de twee laurierblaadjes boven op.

Doe het deksel op de vorm.

Zet de vorm in een schaal met water en zet het in de oven.

Zet de oven op 180 graden en laat hem 1 1/2 uur bakken.

Daarna koud laten worden .

Laat hem twee dagen in de koelkast staan dan is de smaak heel lekker.

Serveertips

Eet deze pate met toast of met stokbrood

Franse pate

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type Pate	Slank	Nee
Bron			Sterren	

Ingrediënten

250gr varkensgehakt
250gr kalfsgehakt
250 gr lever
100 gr ossetong
50 gr vet spek
2 hele kruidnagels;
0,5 tl zout
0,5 tl verse gemalen peper
8 groene olijven
4 zoutzure augurken
1 gesnipperde ui
2 el sherry
8 pl ontbijtspek

Bereiding

Maal de lever en de ossetong en het vetspek in de vleesmolen.
Snijd alles eerst in repen.
Meng gehakt, lever, ossetong, vetspek, fijngehakte kruidnagels, zout, peper, ontpitte en fijngehakte olijven, fijngehakte augurken, gesnipperde ui en sherry goed door elkaar.
Bekleed bodem en wanden van een stenen potje met 6 plakjes ontbijtspek en stort de pate erin.
Leg een deksel op het potje en zet het in een pan water in een voorverwarmde oven 2 uur op 175 gr.
Bewaar de pate altijd 2 dagen in de koelkast voor het aansnijden.
Houdt de pot even in heet water om het lossen gemakkelijker te maken.
Garneer de pate met doormidden gesneden en gevulde olijven of waaiertjes augurk.
Zorg voor vers geroosterd brood en drink er een glas madeira of rode wijn bij.

Grootmoeders pate recept

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	Pate	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

750 gr varkenslever
500 gr ongezouten spek
20 gr zout
peper en nootmuskaat
fijngewreven tijm
fijngesnipperd laurierblad
boter
2 sjalotjes
enkele schijfjes dun gesneden spek

Bereiding

lever en vlees in stukken snijden en malen door de vleesmolen
sjalotjes heel fijn snijden, licht bruinen in de boter en bij het vlees voegen
zout, peper, nootmuskaat, tijm en laurier toevoegen
alles zeer goed mengen en in vuurvaste schotel doen
afdekken met de schijfjes dun gesneden spek (als versiering)
in voorverwarmde oven (170°) plaatsen gedurende ongeveer 3 kwartier
een nacht laten afkoelen alvorens aan te snijden.

Haaspaté

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type Pate	Slank	Nee
Bron	Ambiance Magazine		Sterren	

Ingrediënten

Voor 1 paté

300 g hazenvlees, bijvoorbeeld van de achterbil

300 g lever (mengeling van hazenlever, kippenlever en varkenslever)

300 g spek

Krap 1 dl hazenbloed

1 dl krachtige wildebouillon

3 uien, zacht gestoofd met 3 laurierbladeren en afgekoeld peper

zout

nootmuskaat

snuif rozemarijn naaldjes, gebroken

snuif marjolein

2 eieren

lardeerspek om de vorm mee te bekleden

Bereiding

1. Snijd het hazenvlees in stukjes en draai samen met de gestoofde uien door de vleesmolen op plaat '6'.

Draai vervolgens het spek en dan de lever door de molen en meng alles grondig, samen met het bloed en een beetje bouillon, de massa moet stevig blijven.

2. Werk eieren en kruiden door de paté.

Laat de massa 1 dag rijpen alvorens af te bakken.

3. Bekleed de patévorm met lardeerspek, vul af met de massa en bedek met lardeerspek.

Zet de vorm afgedekt in een bak met water op 80 °C en schuif in de oven op 80 °C.

Laat een uur zachtjes garen.

Haas nooit op een hoge temperatuur garen, want dan verkleurt het bloed en krijg je een bruine in plaats van een frisse rode paté.

Paté moet enkele dagen rusten alvorens gegeten te worden.

Mag rustig tot een week, op een koele plaats en afgedekt, onaangeroerd blijven staan.

Hazenpaté

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type Pate	Slank	Nee
Bron			Sterren	

Ingrediënten

1/2 kg keelsteke
1/2 kg hazenvlees
1/2 kg gehakte lever
2 hazenfilets
2 dl groentjus of consomme
2 vellen spek
tijm
laurier
salie
rozemarijn
peper
jeneverbess
look
balsamico-azijn
veldsla
8 uien
olijfolie
1/2 l rode wijn
2 dl grenadine
1 dl rode wijnazijn
notenolie
3 eetlepels suiker

Bereiding

Meng het vlees en kruid met peper, zout, azijn en groentjus

Beleg een terrine met spekvat en vul ze voor de helft

Bak de hazenfilets zeer snel aan, laat ze vanbinnen nog rauw

Leg de filets in de terrine. Vul deze nu volledig en vouw het spekvat dicht

Beleg met de kruiden en giet er de rest van de jus over

Bak onder een deksel gedurende 45 minuten op 150 graden in bain-marie

Stoof de gesneden ui in olijfolie. Overstrooi met suiker en giet er de wijn, wijnazijn en grenadine over

Laat inkoken tot alles verdampt is

Serveer de paté met de sla, koude of warme uienconfituur en notenolie

Herfstpaté met paddestoelen 1

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	-	Type Pate	Slank	Nee
Bron			Sterren	

Ingrediënten

1 grote ui.
2 bakjes wildmix(paddestoelen).
100 gram boter.
2 tenen knoflook.
6 takjes tijm.
1 eetlepel citroensap.
100 gram pistachenootjes.
300 gram speklappen zonder zwoerd.
300 gram hamlapjes of magere varkenslapjes.
300 gram varkens lever.
2 eetlepels rode port.
250 ml slagroom.
1 theelepel chillipoeder.
1 eetlepel zout.
200 gram katenspek(vleeswaren).
2 blaadjes gelatine.
2 dl rundvleesbouillon(van tabletten).
1 rode peper.
laurierblaadjes.

Bereiding

Voorbereiding
Oven verwarmen op 175 graden

Bereidingswijze

Pel de snipper de ui.
Veeg de paddestoelen schoon en snijd ze in plakjes.
Smelt 25 gram boter in een koekenpan en pers de knoflook erboven uit.
Fruit de ui even zachtjes aan.
Voeg de paddestoelen toe en bak ze op hoog vuur bruin,laat het vocht verdampen.
Ris de tijmblaadjes van 2 takjes en schep de tijm met het citroensap door de paddestoelen.
Pel de pistachenootjes.

Snijd de speklapjes,hamlapjes en lever in stukken en pureer ze in de keukenmachine tot een gladde massa.
Meng de rest van de boter,de port,de slagroom,hiet chillipoeder en het zout erdoor.
schep de paddestoelen en pistachenootjes erdoor.

Vet een cakevorm in en bekleed de bodem en zijanten van de vorm met plakjes katenspek.
Schep de vleesmassa erin.
Strijk de bovenkant glad.

Herfstpaté met paddestoelen 1

Dek de vorm af met een deksel of met folie.

Zet de vorm in een braadslede en vul deze met kokend water.

Laat de paté in de oven in ca 1 tot 1 1/2 uur gaar worden.

Schenk de vocht uit de vorm en laat de paté afkoelen.

Week de blaadjes gelatine in ruim koud water.

Verwarm 3 eetlepels bouillon in een pannetje.

Knijs de gelatine uit en los de blaadjes al roerende op in de warme bouillon.

Roer ook de rest van de bouillon erdoor.

Snijd de rode peper in ringetjes en verdeel ze met de laurierblaadjes en takje tijm over de paté.

Schenk de bouillon erover en zet de paté minstens 1 dag afgedenkt in de koelkast.

Serveertips

Serveer plakjes paté als voorgerechtje op een bordje met blaadjes veldsla en frisse als ondergrond.

Leg er zelf geroosterde sneetjes boerenbrood bij en garneer met augurkjes, amsterdams uitjes en een toef mosterdsaus.

Huisgemaakte boerenpate

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Pate	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

300 gr. varkensvlees,
400 gr. lever (varkens-, kalfs- of kippenlever),
1 kleine ui (fijn gesneden),
peper, zout,
1 zakje vanillesuiker,
foelie,
gemberpoeder (djahe),
kardamon,
tijm,
2 eieren,
40 gr. bloem,
scheut room,
2 - 3 el. fijngeknijpte verse tuinkruiden naar smaak (bijv. fijngeknijpte
bieslook, of oregano, of basilicum), 300 gr. vers mager spek in
plakken

Bereiding

Vraag uw slager om het vlees en de lever voor u te malen naar uw eigen keuze: grof, fijn of gemiddeld, net waar u van houdt.

Meng dit vleesmengsel met alle overige ingrediënten (behalde de spekplakken) tot een homogene massa.

Bekleed een patepot met de plakken vers mager spek.

Vul de pot goed met de patemassa en laat deze, afgedekt, op een koele plaats rusten.

Bak de pate in een voorverwarmde oven van ca. 165 C., au bain marie (zet de pot in een bak, voor 3/4 gevuld met heet water), ca. 90 min.

Laat de pate afkoelen en garneer met een takje tijm, jeneverbessen, laurierblad, of het verse tuinkruid dat is gebruikt.

Serveertips

Server de pate in plakken gesneden op een bedje van sla, gegarneerd met plakjes tomaat en/of schijfjes mango.

Huisgemaakte smeerpaté

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type Pate	Slank	Nee
Bron			Sterren	

Ingrediënten

- 250 g kalfs of varkensgehakt
- 500 g kalfs of rundslever
- 100 g ossentong
- 50 g vet spek
- 4 jeneverbessen
- zout en vers gemalen zwarte peper
- 8 groene olijven
- 1 teentje knoflook
- 3 eetlepels sherry
- 8 plakjes ontbijtspek
- 1 laurierblaadje

Bereiding

Vorbereiding

- het gehakt ; de lever; de helft van de ossentong en het vette spek door de gehaktmolen halen
- is het niet fijn genoeg, herhaal de bewerking
- doe alles in een kom en vermeng het, met het grof gesneden restant van de ossentong ; de gekneusde jeneverbessen; wat zout ; peper ; grof gehakte groene olijven ; look uit de pers en de sherry

Bereidingswijze

- bekleed een patépotje met de plakjes ontbijtspek en vullen met het mengsel
- afdekken met nog een paar plakjes spek en leg het laurierbladje erop
- deksel op het potje doen en au-bain-marie in de voorverwarmde oven plaatsen
baktijd = 3 uur op 175°C
- vul zonodig het water bij
- het potje laten afkoelen met een steen op het deksel
- bewaars enkele dagen in de koelkast
-

Serveertips

Met stokbrood serveren ; ook zeer gezellig bij een wijnavondje
Bij paté smaakt zowel rode als witte wijn

Italiaanse paté

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Italiaans	Type Pate	Slank	Nee
Bron			Sterren	

Ingrediënten

350 gr mager kalfs- of varkensvlees
500 gr speklappen
100 gr gekookte ham
100 gr kalfs- of varkenslever
1 teentje knoflook
2 dl schenkroom
1/2 dl vermouth
1 eetl citroensap
15 gr zout
1 tl versgemalen peper
1 tl oregano
1/2 tl gemalen laurier
2 eetl bloem
30 groene olijven
10 zwarte olijven
1 kleine of 1/2 grote paprika
150-200 gr zeer dingesneden ontbijtspek

Bereiding

Draai het vlees, de speklappen, de ham en de lever éénmaal door de molen.
Snijd het knoflookteentje zeer fijn, kneus het en voeg het toe, evenals de room, de vermouth, het citroensap, het zout, de kruiden en de bloem.
Meng alles langdurig dooreen.
Proef (bak een stukje in een koekenpan), laat het mengsel tenminste een 1/2 uur staan en proef weer.
Breng zonodig op smaak met bijv. zout.
Ontpit de olijven, hak ze fijn.
Snij de paprika eerst in dunne repen en daarna in kleine blokjes.
Meng olijven en paprika door het patémengsel.
Bekleed een langwerpige vorm met lapjes spek.
Druk het mengsel er in.
Dek het af met spek.
Sluit de pot (bijv. met een deksel of aluminiumfolie met een paar gaatjes).
Zet de paté 1,5 uur in een bak, waarin heet water wordt gedaan, in een voorverwarmde oven van 150 -175 graden).
Laat de paté afkoelen en keer hem.

Kakoenpaté met paddestoelen en noten

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Pate	Slank	Nee
Bron	Boodschappen nummer 9 - 1998			Sterren	

Ingrediënten

Voor een vorm met een inhoud van 1 liter

- * 400 gr gemengde paddestoelen, bijvoorbeeld kastanjechampignons, shii-take en cantharellen
- * 2 tot 3 sjalotten
- * 1 teentje knoflook
- * 1 rode paprika
- * 50 gr boter
- * 1/2 theelepel gedroogde tijm
- * 1/2 theelepel gedroogde rozemarijn
- * zout en versgemalen peper
- * 300 gr kalkoenfilet
- * 150 gr ontbijtspek in dikke plakken
- * 250 gr varkensgehakt
- * 100 gr geroosterde cashewnoten
- * 2 eieren
- * 30 gr bloem of rijstemeel (kindermeel)



Bereiding

Vorbereiding:

Hak de schoongemaakte paddestoelen grof.

Snipper de sjalotten en de knoflook.

Snijd de paprika in blokjes.

Verhit de boter in een pan.

Laat de paddestoelen, de sjalot, de knoflook, de paprika, de tijm en de rozemarijn, bestrooid met wat zout en peper fruiten tot het vrijgekomen vocht verdampt is.

Laat afkoelen.

Snijd de kalkoenfilet in blokken en het ontbijtspek in reepjes.

Hak de kalkoenfilet met het ontbijtspek in de foodprocessor fijn.

Meng de kalkoenfilet met het spek, het gehakt, de grofgehakte cashewnoten, de losgeklopte eieren en de bloem of het rijstemeel tot een goed samenhangend mengsel. Dat kan met de hand of in de foodprocessor. Gebruik, als het in de foodprocessor gebeurt, een plastic mes.

Bereiden:

Verwarm de oven voor op 90°C.

Bekleed de patévorm langs de lange kant met aluminiumfolie.

Vul met het vleesmengsel en druk het goed aan.

Dek af met het overhangende folie.

Zet de vorm circa 2 uur in de voorverwarmde oven.

Laat de paté afkoelen en stort op een platte schaal.

Dep het uitlopende vocht op met keukenpapier.

Geef er geroosterd witbrood, mosterd, kerstomaatjes en augurkjes bij.

Bereidingstijd: circa 40 minuten, de oventijd niet meegerekend.

Kippaté 1

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	-	Type Pate	Slank	Nee
Bron			Sterren	

Ingrediënten

1 braadkuiken van ca. 1 kg
1/2 dl cognac
1/2 dl madeira
zout
peper, vers gemalen
mespunt tijm
mesount foele, gemalen
1 theelepel gekneusde jeneverbessen
200 gr kippenlevers, gemalen
250 gr kalfslappen, gemalen
200 gr vers spek, gemalen
1 ui, fijn gesneden, licht gefruit
10 gr zout
1 theelepel paprikapoeder
200 gr vers spek, in dunne plakjes gesneden
laurierblad
paar jeneverbessen

Bereiding

Vorbereiding
Voor een patépot (1,5 liter)

Maak een marinade van cognac, madeira, zout, peper, tijm, foelie en gekneusde jeneverbessen. Snijd van de borst van het kuiken 2 stukken tot filets. marineer deze stukken 2 uur in de marinade. Been het braadkuiken uit, verwijder de velletjes en maal het kippenvlees dooreen vleesmolen in een grote kom. Haal de stukken kipfilet uit de marinade en snijd ze in stukjes van 1 à 1,5 cm.

Doe de gemalen kippenlevers, het gemalen kalfsvlees en het gemalen vet spek, ui, zout, kruiden, vocht van de marinade en paprikapoeder bij het gemalen kippenvlees en werk de massa goed door elkaar. Maal dit alles vervolgens nog één maal door de vleesmolen en doe de stukjes gemarineerde kip er bij. Bekleed de patépot met 3/4 van de plakjes spe, doe de vleesmassa erin en bedek deze met de overige plakjes spek. garneer de bovenkant met het laurierblad en een paar jeneverbessen. Zet het deksel op de patépot of dek deze af met aluminiumfolie.

Bereidingswijze

Zet de patépot in een ruime, hittebestendige schaal in de oven en vul deze schaal met water. Maak de paté in de aangegeven tijd gaar. Neem het deksel van de patépot en zet op de paté een plankje of een passend bord met daarop een gewicht. Laat de paté zo afkoelen. verwijder gewicht en plankje of bord. Zet dan het deksel er weer op en plaat de paté minstens 24 uur op een koele plaats staan.

Serveertips

Serveer de paté in de pot.

Infra Turbo-oven:

Kippaté 1

Temperatuur: 140 C

Plaats: onder het midden

Tijd: 100-120 minuten

Infra oven:

Temperatuur: 160 C

Plaats: nder het midden

Tijd: 100-120 minuten

Gasoven:

Stand: 2-3

Plaats: onder het midden

Tijd: 100-120 minuten

kippaté 2

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	-	Type Pate	Slank	Nee
Bron			Sterren	

Ingrediënten

2 gekookte kippetjes van 900 gram.

150 gram ui

1 kilo kippelevertjes.

75 gram boter.

2 theelepels tijm.

1 mespunt gemalen koriander.

zout en peper.

8 cl. rode port.

1/2 liter slagroom.

4 laurierblaadjes.

1 eetlepel gehakte pistachenootjes.

peterselie.

Bereiding

Vorbereiding

Het kippevlees van de karkassen halen en in stukken snijden.

De uien snipperen.

De kippelevertjes in stukken snijden.

Bereidingswijze

De gesneden kippelevers met tijm, koriander zout en peper kruiden en op een matig vuur samen met de ui in de hete boter bakken.

In vijf min. gaar laten worden.

De port bij de kippelevers voegen en het geheel met het kippevlees malen.

Zoveel room door de massa roeren, dat het een stevige substantie wordt.

Het geheel afmaken met zout en peper.

Een patévorm met een inhoud van 2 liter met plasticfolie bekleden.

de gehakte pistachenootjes en laurierblaadjes over de bodem verdelen en de vorm met de paté vullen.

De vorm met plasticfolie afdekken en minimaal 3 uur in de koelkast laten staan.

De paté storten, het plasticfolie verwijderen, garneren met de peterselie

Serveertips

Lekker met warme toast

Kippenlever en appel terrine

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Pate	Slank	Nee
Bron	KLAAS KASMA			Sterren	

Ingrediënten

1 kilo kippenlevers
5 deciliter melk
150 gram varkensgehakt
zout en peper
2 appels, in kleine blokjes gesneden
0,5 deciliter calvados
1,5 deciliter room
3 los geklopte eieren
60 gram vers broodkruim
plakjes spek

Bereiding

Controleer de kippenlevers op eventuele galsporen.
Week ze daarna 1 uur in de melk.
Giet de levers af en dep ze droog met keukenpapier.
Pureer de levers samen met het varkensgehakt in een keukenmachine.
Breng het mengsel op smaak met peper en zout.
Vermeng in een kom de appelblokjes met de calvados, de room, de eieren en het broodkruim.
Roer hier het levermengsel door.
Bekleed een kleine cakevorm met bakpapier.
Leg plakjes spek op het bakpapier zodat de hele vorm bedekt wordt.
Giet het levermengsel in de vorm.
Dek het af met spek.

Leg een stuk beboterde aluminiumfolie over de vorm.
Bak de terrine au bain marie 2 uren in een voorverwarmde (175 graden) oven.
Neem de terrine uit de oven en verzwaar de bovenkant met een passend stuk karton met daarop een gewicht, bijvoorbeeld een gevuld conservenblik.
Zet de terrine zo minimaal een dag in de koelkast.
Haal hem daarna uit de vorm en snijd er plakken van.
Serveer de terrine met geroosterd brood.

Kippenlever paté 1

Menugang Voorgerecht
Keuken -
Bron

Soort -
Type Pate

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

750 gr kippenlevertjes
1 middelgrote ui
1 eetlepel slagroom
2 afgestreken eetlepels tomatenpuree
3 eetlepels rode wijn
ruim 100 gram gepelde walnoten
peper en zout
teentje knoflook
75 gram roomboter

Bereiding

Kippenlevertjes afspoelen en droogdeppen met keukenpapier
Ui in kleine stukjes snijden, knoflook fijnmaken
Walnoten grof hakken (stukjes plm 5 mm)
Kippenlevertjes in de boter bakken
Als ze rondom verkleurd zijn de ui en de knoflook toevoegen en even fruiten
Het geheel 5 minuten gaar laten sudderen
Pan van het vuur nemen en het mengsel af laten koelen
De kippenlevertjes en ui pureren (met een keukenmachine)
Voeg de slagroom, de tomatenpuree, de walnoten en de wijn toe
Maak het op smaak met zout en peper
Doe het in een vorm en zet in de koeling om op te stijven

Kippenlever paté 2

Menugang Voorgerecht
Keuken -
Bron

Soort -
Type Pate

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

500 gram kippengehakt, grof gemalen
500 gram kippenlevertjes, fijn gemalen
200 gram ontbijtspek, in plakjes gesneden
2 laurierblaadjes
1 ui, fijngesneden
4 tenen knoflook, geperst
2 rode Spaanse pepers, in ringetjes gesneden
1 cm gemberwortel fijn geraspt
4 eetlepels rode wijn
2 eetlepels groene kruiden : tijm, oregano, bonenkruid
peper en zout

Bereiding

Meng in een kom het gehakt met de lever en de wijn
Meng er ook de ui, de knoflook, de Spaanse peper, de gember en de groene kruiden door
Breng het mengsel op smaak met peper en zout
Verwarm de oven voor op 180 ° C
Bekleed een cakevorm of patébak met het ontbijtspek en laat een deel over de rand hangen
Doe het mengsel in de vorm en dek de massa af met het overhangend ontbijtspek
Leg bovenop de laurierblaadjes
Plaats de bak in een grotere ovenschaal en vul deze met kokend water, zodat de patébak half in het water staat
Maak de paté in de oven gaar in ongeveer 1 uur
Prik er ter controle in met een vleespen, als deze er schoon en droog uitkomt is de paté gaar

Konijnenpaté met paddestoelen en Hertog Jan Winterbier

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type Pate	Slank	Nee
Bron	Han Hidalgo		Sterren	

Ingrediënten

- 500 gram konijnenvlees (ontbeend)
- 250 gram kippenlevers
- 125 gram doorregen spek
- 125 gram ontbijtspek, plakjes
- 2 tenen knoflook, uit de knijper
- 4 sjalotjes
- 250 gram gemengde paddestoelen
- 2 eetlepels olijf- of zonnebloemolie
- 2 theelepels gekneusde (witte) peperkorrels
- 1 ei
- 50 gram vers, wit broodkruim
- 1 theelepel gedroogde tijm
- halve theelepel gemalen piment
- 1 flesje Hertog Jan Winterbier (30 cl)
- peper uit de molen en zout naar smaak



Bereiding

Eventuele zeentjes uit de kippenlevers verwijderen en fijnhakken.

In stukken gesneden konijnenvlees en doorregen spek in een keukenmachine doen, grof malen en in een mengkom doen.

Fijngehakte kippenlevers, knoflook uit de knijper, gekneusde peperkorrels, ei, broodkruim, gedroogde tijm en 2 dl van het bier erbij doen.

Goed roeren, afdekken en dit mengsel 3 tot 4 uur op een koele plaats zetten.

Oven op 180 graden Celsius voorverwarmen.

Sjalotjes schillen en in stukjes snijden.

Paddestoelen goed borstelen en in stukjes snijden.

Olie in een koekenpan goed verwarmen.

Sjalotjes en paddestoelen roerbakken en door het mengsel roeren.

Met weinig zout op smaak brengen.

Dit mengsel in een rechthoekige aardewerk- of gietijzeren terrine (met deksel) verdelen en met plakjes ontbijtspek afdekken.

De paté ruim 1 uur met de deksel op de terrine in de oven plaatsen en vervolgens nog eens 30 minuten zonder deksel.

De paté uit de oven halen en met 4 volle eetlepels van het bier besprenkelen.

Goed af laten afkoelen en het liefst de volgende dag in plakken snijden.

Serveren met kleine zoetzure augurkjes (cornichons), zilveruitjes, enkele blaadjes gemengde sla, mangochutney of vossebessencompote (cranberries), boerenbrood en een goed gekoeld glas Hertog Jan Winterbier (keldertemperatuur).

Type bier: Massieve ale (Barley wine)

Konijnenpâté met witloof

Menugang Voorgerecht
Keuken Belgisch
Bron

Soort -
Type Pate

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

300 g konijnenvlees (van de bouten)
400 g witloof
300 g konijnenlevertjes
400 g mager kalfsgehakt
peper, zout, nootmuskaat
½ l water gelatinepoeder
¼ l muskaatwijn
100 g boter
roze en zwarte peperkorrels
laurierblad



Bereiding

Stoof het witloof gaar in een nootje boter, kruid met peper, zout en nootmuskaat en laat uitlekken. Snijd de konijnenlevertjes fijn en het vlees in reepjes. Kruid, meng met het gehakt en kneed goed door. De oven voorverhitten op 175 °C.
Vul de pasteipot met een laagje vleesmengsel en schik daarop het witloof. Herhaal tot alles opgebruikt is, het bovenste laagje moet vlees zijn.
Zet de pasteipot in een schaal met heet water en zet ze zo in bain-marie gedurende 1 uur in de oven. Neem uit de oven en laat afkoelen.
Los gelatinepoeder op in kokend water met wijn. Giet over de pastei en versier met peperkorrels en laurierblad.
Snijd de pâté in plakjes en serveer met brood of een slaatje.

Konijnpate uit de magnetron

Menugang Voorgerecht
Keuken -
Bron

Soort -
Type Pate

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

300 g gaar konijnvlees
10 g boter
1 ui
100 g geblancheerde kippenlevers
200 g verse paprika
2 el peterselie
3 eieren
2 el hotketchup of tomatenketchup en sambal oelek
1 el paneermeel
1 tl Worcestershiresauce
1 el mosterd en peper.

Bereiding

Smelt de boter in een glazen cakevorm gedurende 1 minuut op de hoogste stand in de magnetron.
Hak de ui fijn in de keukenmachine.
Maal vervolgens het konijnvlees, de levers, de paprika en de peterselie fijn.
Voeg de losgeklopte eieren, de ketchup, het paneermeel, de Worcestershiresauce, de mosterd en peper toe en meng het geheel.
Vul hiermee de vorm en plaats deze in de magnetron op de middelste stand gedurende ? 25 minuten.
Laat het geheel even in de magnetron staan en stort de pate voorzichtig op een langwerpige schaal of plank.

Lever pate (Leverpostej)

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Deens	Type Pate	Slank	Nee
Bron			Sterren	

Ingrediënten

2 eetlepels boter
2 eetlepels bloem
250 milliliter slagroom
250 milliliter melk
450 gram varkenslever (in stukjes)
335 gram lardeervet (in stukjes)
1 ui (gesnipperd)
4 ansjovis filets
2 eieren
1/2 theelepel allspice
1/2 theelepel gemalen kruidnagel
zout en peper naar smaak
335 gram spek (in plakjes)

Bereiding

Smelt de boter in een braadpan op een matig vuur. Roer de bloem erdoor en laat dit 2 minuten garen. Voeg de melk en de room toe en roer dit goed door. Laat deze roux 5 minuten zachtjes koken. Haal het van het vuur en laat het afkoelen tot kamertemperatuur.

Plaats alle ingrediënten behalve de plakjes spek in een blender of foodprocessor. Verwerk het geheel tot een gladde massa.

Bekleed een broodvorm van 1 liter dakpansgewijs met de plakjes spek. Laat de uiteinden over de randen hangen. Schenk het levermengsel in de broodvorm en vouw de einden van de spek er overheen. Dicht het geheel goed af met aluminiumfolie en plaats in een grote braadslee. Vul de braadslee met water zodat de vorm tenminste tot de helft in het water staat. Bak de pate in een voorverwarmde oven van 180 graden C. gedurende 1,5 uur. Laat de afkoelen en plaats het daarna ten minste 2 uur in de koelkast.

Serveer de Leverpostej op een stevig brood met een stukje asier of Rod beder

Leverpastei

Menugang Voorgerecht
Keuken -
Bron

Soort -
Type Pate

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

400 g kalfslever
250 g ongezouten vers spek
80 g boter
1 ui
4 takjes peterselie
1 lepel tijm
½ theelepel basilicum
½ dl cognac
40 g bloem
2 eieren
zout, peper
100 g vers spek in dunne plakjes

Bereiding

Snij lever en ongezouten spek in blokjes en pureer ze.
Bak het kleingesneden ui in boter, roer met vet en al door het vlees, doe de peterselie, tijm, basilicum, cognac, bloem en eieren erbij, en zout en peper naar smaak.
Pureer opnieuw.
Bekleed een vorm met dunne plakjes spek, doe het vleesmengsel erin, druk goed aan en sluit af met alufolie.
Zet ±1 uur in een oven van 180°, laat goed afkoelen, verwijder vet en snij in dunne plakken.
Goed verpakt en gekoeld enkele weken houdbaar.

Leverpaté

Menugang Voorgerecht
Keuken -
Bron

Soort -
Type Pate

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

1/2 kg gemalen /lever
3/4 kopje paneermeel
1 1/2 kopje (4 dl) room
2 uien
2 eetlepels boter
4 eetlepels aardappelzetmeel
3 theelepels zout
1 theelepel suiker
1 theelepel gemalen gember
1 theelepel witte peper
2 eieren
verse reepjes spek



Bereiding

1. Bedek de bodem van een langwerpige ovenschaal met verse reepjes spek. Laat de lever twee keer malen bij de slager.
2. Meng de room en het paneermeel en laat indikken.
3. Hak de uien fijn en bak de stukjes in boter tot ze transparant zijn. Laat afkoelen.
4. Meng de lever en andere ingrediënten door elkaar en voeg op het laatst de losjes geklopte eieren toe. Roer goed.
5. Giet het mengsel in de ovenschaal, dek goed af met aluminiumfolie en verhit au bain-marie in de oven.

Notenpate met warme vruchtensaus

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Pate	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

400 gr hamlappen
150 gr speklapjes
250 gr varkenslever
1 ui
1 teentje knoflook
25 gr boter
1 dl slagroom
50 gr blanke hazelnoten
1 ei
1 eetl bloem
2 eetl port
zout
versgemalen peper
Worchestershire sauce
125 - 150 gr ontbijtspek (dunne plakjes)
1 potje portgelei
½ potje sinaasappelmarmelade
1 bakje kerstomaatjes
klein potje zure augurkjes of cornichons

Bereiding

Het vlees en de lever klein snijden en fijn malen.
De ui en de knoflook pellen en snipperen.
De boter smelten en de stukjes ui en knoflook zachtjes 3 min fruiten.
De room toevoegen, het mengsel laten afkoelen.
De hazelnoten in niet te kleine stukjes hakken. In een kom vlees, uimengsel, noten, ei, en bloem door elkaar mengen.
Goed op smaak brengen met port, zout, peper, en Worchestershire sauce (klein stukje gaarbakken en op smaak proeven).
Een paté- of cakevorm met plakjes spek bekleden, de uiteinden over de rand laten hangen.
Het vleesmengsel in de vorm scheppen, het spek erover vouwen.
De vorm met een deksel of met aluminiumfolie afdekken.
De vorm in een bak of braadslee met heet water zetten (water tot halverwege de vorm) en de paté in warme oven van 175 graden in ± 1½ uur gaar laten worden en in de vorm in 1 tot 1½ dag laten afkoelen.
De paté in plakken snijden.
De portgelei met de marmelade al roerend verwarmen.
Per persoon een cornichon als een waaiertje open snijden, een paar kers-tomaatjes halveren.
Op elk bord een plak paté, kerstomaatje en cornichon leggen en er wat saus bijgeven.
Serveren met warm stokbrood.

Variatie: het varkensvlees en de lever vervangen door niet te mager kalkoenvlees en kippelevertjes.
De noten door pistachenootjes vervangen en 1-2 eetl roze peperkorrels toevoegen en met warme vossebessen-compôte serveren.

Notenpâté

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Pate	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Voor een pâtépot met deksel, 1 l.

150 g gepelde walnoten

1 ½ dl cognac

250 g varkensfilet

150 g varkenslever

250 g speklappen

750 g saucijzen

1 ei nr.2

4 theelepel uiensap

2 theelepel knoflooksap

2 theelepel peper

1 ½ theelepel zout

plakjes prei

mespuntje gebrande suiker

6 blaadjes gelatine

zout

zure uitjes en augurkjes

Bereiding

Week 100 g walnoten in 1 dl cognac.

Beboter de vorm.

Snij 4 randjes vetspek van de speklappen en hou apart.

Snij filet, lever en spek in blokjes.

Haal het gehakt uit de saucijzen en meng met het vlees, meng ei, uien- en knoflooksap erdoor.

Kneed de cognacnoten erbij en druk in de vorm (het staat waarschijnlijk bol).

Garneer met reepjes spek (erin drukken) en laurierblad.

Deksel erop, eventueel met een gewicht.

Zet in een ondiepe schotel water in een oven van 175° en bak 2 uur.

Giet het braadvocht af, leng met ½ dl cognac en eventueel water aan tot 2½ dl.

Laat alles afkoelen en doe de pâté weer een uurtje onder de (verzwaarde) deksel. Neem de spekreepjes daarna van de pâté, vul de daardoor ontstane geultjes met 50 g gepelde walnoten en vervang de laurier door dunne ringetjes prei.

Zet onafgedekt in de koelkast.

Week de gelatine.

Breng ½ dl water met een beetje gebrande suiker aan de kook, haal van het vuur en los de uitgeknepen gelatine erin op, meng door de bouillon. Proeven.

Wacht tot het lobbeg wordt en schep over de pâté.

Koel bewaren, in de koelkast 8 dagen houdbaar.

Serveren met zure uitjes en augurkjes.

Paaspaté

Menugang Voorgerecht
Keuken -
Bron

Soort -
Type Pate

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

6-7 eieren
1 kilo niet te mager varkensvlees fijngesneden
500 gram kalfslever, fijngesneden
400 gram kalfsvlees, fijngesneden
2 el boter3 sjalotjes, fijngesneden
1 teentje knoflook, fijngesneden
3 el cognac
2 tl limoensap
3 el creme fraiche
1 el zout en peper
halve tl gemalen piment

Bereiding

5-6 eieren hard koken. 1 ei loskloppen.
Varkensblees, lever en kalfsvlees mengen.
Boter verhitten en sjalot en knoflook hierin 10 minuten zachtjes bakken.
Cognac toevoegen en alcohol laten verdampen.
Sjalotmengsel samen met limoensap, creme fraiche, zout, peper, piment, foelie, bloem en losgeklopt ei aan vleesmengsel toevoegen. Mengselgoed door elkaar mengen.
Vorm bekleden met bacon, plakken bacon laten overhangen zodat ze later over de vulling gevouwen kunnen worden.
Helft van vleesmengsel in vorm scheppen.
Hardgekookte eieren erop leggen en afdekken met rest van de vulling.
Dit mengsel weer afdekken met overhangend bacon en eventueel rest van bacon. Blaadjes laurier op bacon leggen en terrine afdekken met aluminiumfolie en deksel.
Oven voorverwarmen op 180 graden.
Terrine in braadslede zetten en deze met kokend water vullen tot halverwege de terrine.
Paté in midden van oven ongeveer 2 uur bakken.
Na het bakken deksel en folie verwijderen, paté afdekken met nieuw stuk folie en dit verzwaren met bijvoorbeeld volle conservenblikken.
Paté zo laten afkoelen en daarna in koelkast bewaren.

Serveertips

Met kleine zure augurkjes.

Paddestoelenpâté uit de magnetron

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Pate	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Voor een langwerpige vorm van 1 l.

10 g gedroogde paddestoelen

150 g champignons

250 g varkenslever

250 g hamlappen

1 plak ontbijtspek à 250 g

100 g sjalotjes

1 teentje knoflook

1 dl rode port

4 lepels cognac

25 g boter

2 sneetjes korstloos wittebrood

1 ei

? l slagroom

beetje zout en peper

½ theelepel basilicum

ketumbar

tijm

nootmuskaat

piment

foelie

GARNERING:

2 ½ blaadje witte gelatine

100 g champignons

1 lepel citroensap

1 ½ dl kruidenbouillon

Bereiding

Doe de champignons in een schaalje, dek af en kook in 2-3 minuten op 700 watt.

Schep de gedroogde paddestoelen in stukjes erdoor en laat afgedekt staan.

Snij de lever, spek en hamlappen in stukken en maal ze.

Snipper sjalotjes en knoflook.

Doe ui en knoflook met port en cognac in een schaalje en verwarm onafgedekt 5 minuten op 700 watt tot bijna al het vocht is verdampt, halverwege 1x doorroeren.

Roer boter erdoor en laat afkoelen.

Snij het brood in kleine stukjes.

Klop het ei los en doe met de slagroom over het brood, zet dit 15 minuten afgedekt in de koelkast.

Beboter de vorm.

Laat de paddestoelen goed uitlekken.

Vlees, uimengsel, brood, kruiden, zout en peper mengen, paddestoelen erdoor scheppen en in de vorm doen.

Afdekken met magnetronfolie en 28-30 minuten op 210 watt verwarmen tot de pâté stevig is.

Magnetronfolie eraf, alufolie erop en een plankje met ±1,5 kg gewicht op de pâté leggen, zo laten

Paddestoelenpâté uit de magnetron

afkoelen.

Uit de vorm nemen, overtollig vet en vocht wegvegen en terug in de vorm doen.

Week de gelatine in ruim water.

Snij de champignons in dikke plakken en besprenkel met citroensap.

Doe champignons en bouillon in een schaalte, dek af en zet 3-4 minuten op 700 watt.

Haal de champignons eruit en los de uitgeknepen gelatine erin op.

Zet het vocht in een bak ijskoud water tot het bijna gelei-achtig is.

Leg de plakjes champignons op de pâté en dek af met de gelei.

Op laten stijven en in plakken serveren met geroosterd brood.

Parelhoenpate 1

Menugang Voorgerecht
Keuken -
Bron

Soort -
Type Pate

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

400 g parelhoenfilets
200 g mager varkensvlees
200 g vers vet spek
100 g kippelevers
2 eieren
4 el cognac
zout
peper
1 tl koriander
8 plakjes diepvries bladerdeeg
1 eidooier en sla.

Bereiding

Maal de parelhoenfilets, het varkensvlees, het spek en de levers fijn in een keukenmachine.
Voeg de eieren, de cognac, zout, peper en de koriander toe en meng dit.
Laat het mengsel een nacht in de koelkast opstijven.
Ontdooi het deeg. Bekleed hiermee een patevorm of glazen cakevorm.
Vul de vorm met het vleesmengsel, bedek dit met het overige deeg en bestrijk de bovenkant met de losgeklopte eidooier.
Prik gaatjes in de bovenkant en plaats de vorm midden in de oven (heteluchtoven 175(C), gedurende 45 minuten.
Neem de vorm uit de oven en laat deze afkoelen.

Parelhoenpate 2

Menugang Voorgerecht
Keuken Belgisch
Bron

Soort -
Type Pate

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

250g varkenslever-
25gzout-
250g varkensgehakt-
muskaatnoot-t
ijm-
250gvet spek-
500g gekookte stukjes parelhoen--
1eetlepel sinaasappeljam.

Bereiding

Voorbereiding

Maal de lever met het gehakt,de kruiden en het spek inde keukenmachine tot een gladde massa.Meng er de stukjes parelhoen door.Doe het in de vorm.

Bereidingswijze

Laat het 1uur afgedekt met aluminiumfolie in de oven in een warmwaterbad bakken.Laat hem afkoelen.
Oven op 200graden.

Serveertips

Schik de patee op een schotel en bestrijk hem met de sinaasappeljam.Geef er eventueel een potje sinaasappeljam bij.

Pastei van Eend (Pâté de Canard)

Menugang Voorgerecht
Keuken -
Bron

Soort -
Type Pate

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

750 gram eend, met bot
300 gram bloem
2 dl cognac
200 gram gekookte ham
150 gram boter
zout, peper
250 gram borstspek
4 eieren
2 dl water
1 eidooier
500 gram vet spek
3 eendelevers
150 gram groene olijven
5 gram zout

Bereiding

Zeef de bloem in een kom.

Snij de boter in kleine stukjes.

Verdeel deze over de bloem.

Maak een trechter in de bloem, doe hierin 2 eieren, het zout en voeg er beetje bij beetje het water bij.

Bewerk het met de vingertoppen tot er een deeg ontstaat dat niet plakt.

Dit hangt af van de hoeveelheid water die U toevoegt. Kneed het deeg geruime tijd. Maak er een bal van en laat deze een nacht rusten.

Ontbeen de eend.

Snij de borstfilets in juliënne

Snij de rest van de eend, de ham, het borstspek en het vet spek in brunoise. strooi zout en peper over het vlees, voeg de schoongemaakte levers toe en de cognac en laat een nacht marinieren.

Ontpit de olijven.

Draai dan alle vlees behalve de borstfilets en een lever 2 keer door de molen met de fijnste plaat.

Snij de andere lever in brunoise.

Klop de andere 2 eieren los en voeg ze bij het mengsel, evenals de cognac van de marinade.

Voeg zout en peper toe.

Rol twee derde van het deeg uit en bekleed er een pasteivorm mee, waarbij men een gedeelte over de rand laat hangen. Het handigste is hiervoor een metalen vorm met scharnieren.

Leg een laag farce op het deeg, dan een paar juliënne borstfilet, een rijtje olijven, een laag farce enz., tot er niets meer over is.

Eindig met een laagje farce.

Rol de rest van het deeg uit.

Snij er een stuk van dat als deksel kan dienen.

Leg de deksel er op.

Druk de overhangende randen deeg hierop vast, maak in het midden een gaatje en zet er een kartonnen schoorsteentje in.

Versier nog met wat stukjes deeg.

Bestrijk de oppervlakte met wat losgeklopte eidooier en zet de pastei in een oven van 190 graden C. Tel

Pastei van Eend (Pâté de Canard)

een uur per kilo.

Als de pastei klaar is laten we ze afkoelen voordat ze wordt geserveerd.

Pastei van Fazant (Terrine de Faisan)

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Pate	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

250 gram borstspek
1 fazant
250 gram vet spek
1 ei
1/2 dl slagroom
6 sjalotjes
1 dl cognac
pasteikruiden
1 dl port
tijm
zout, peper
500 gram bardeerspek
2 blaadjes gelatine

Bereiding

Ontbeen de fazant.
Snij het vlees in brunoise, maar laat de borstfilets heel.
Snij ook het borstspek en het vet spek in brunoise.
Leg alles in een pan.
Strooi er een beetje tijm over en wat pasteikruiden.
Schenk er de cognac over en laat een nacht marineren.

Hierna laten we de borstfilets uitlekken en snijden ze in repen.
Maak de sjalotjes schoon en snij ze in stukken.
De rest van het gemarineerde vlees en het spek draaien we samen met de sjalotjes twee keer door de vleesmolen met de kleinste plaat.
Zorg ervoor, door goed mengen, dat de farce homogeen wordt van samenstelling.
Klop het ei samen met de room en het vocht van de marinade.
Voeg dit mengsel bij de farce en breng ze op smaak met peper en zout.
Bekleed een cakevorm met het bardeerspek, zodat het spek voldoende over de rand hangt om het straks over de gevulde vorm dicht te vouwen.
Leg een laag farce op de bodem, leg hierop enkele juliënne van de borstfilets, dan weer een laagje farce, wat juliënne enz. tot alles op is.
U eindigt met een laagje farce.
Vouw nu het bardeerspek over de farce dicht.
Sluit de vorm af met alu-folie, waarin een gaatje gelaten is om de stoom te laten ontsnappen.
Zet de vorm au bain marie in een oven van 160 graden C. en laat ze daar anderhalf uur staan. Wanneer het vet, dat boven komt drijven helder is, dan is de pastei goed.
Haal ze uit de oven en laat ze onder druk afkoelen.
Bewaar ze in de koelkast totdat u ze gebruikt.
U kunt ze gerust twee dagen van tevoren maken.
Een uur voor het gebruik haalt U de pastei uit de vorm, veegt er met keukenpapier het overtollige vet vanaf en zet ze weer in de koelkast.
Maak nu een gelei, door de blaadjes gelatine te weken in wat water, ze uit te knijpen en in de

Pastei van Fazant (Terrine de Faisan)

ondertussen verhitte port op te lossen.

Als de gelei afgekoeld is, versieren we de pastei met behulp van wat groenten, b.v. stukjes wortel, bieslook enz. en trekken ze twee keer in de gelei.

Wanneer U van te voren plakken af snijdt trekt U deze ook in de gelei.

Pastei van het huis, paté du maison

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type Pate	Slank	Nee
Bron	Paté, Joyce van Doorn, 1979		Sterren	

Ingrediënten

Omschrijving

Pastei van het huis (basisrecept) Dit is typisch een recept voor zo'n pastei die u in restaurants geserveerd krijgt onder de naam paté du maison of paté du chef. De lijst van ingrediënten ziet er ingewikkelder uit dan hij in wezen is; laat u hierdoor niet uit het veld slaan. Neem uit de keuzemogelijkheden eenvoudigweg die ingrediënten die u lekker lijken.

Ingrediënten

Een of andere deegsoort (zie onder 'Deeg voor pasteien' bij mijn recepten), 400 gram vet varkensvlees (lappen, een stuk ontbeende schouderkarbonade of speklappen) , 400 gram mager varkens-. kalfs? of rundvlees , 200 gram varkenslever of een andere lever , 1 teen knoflook uitgeperst of fijngesneden en/of 1 fijngehakte en gefruite ui , 1 losgeklopt ei , 2 eetlepels bloem, broodkruim of beschuit , 2 eetlepels cognac, armagnac, jenever, whisky of iets dergelijks , 1 klein glas maderia of droge witte wijn , +/- 15 gram zout of sel épice , kruiden en specerijen naar smaak, bijvoorbeeld quatre épices, kokskruiden, épices composées (zie voor deze recepten onder 'Specerijen voor patés bij mijn recepten.)

Bereiding

Vorbereiding

Maal of hak het vlees, de lever en het spek in de door u gewenste structuur (draai ze een, twee of drie keer door de molen, hak ze fijn of snij ze in kleine dobbelsteentjes).

Het spek kan ook afzonderlijk in kleine dobbelsteentjes door een verder gemalen vulsel worden gemengd. Roer vlees, vet en lever goed door elkaar en voeg ei, bloem (even opgelost in de cognac), cognac, witte wijn, knoflook, zout en kruiden toe. Alles zeer goed vermengen, liefst wat kneden en proeven. Zo nodig de smaak verbeteren en de massa afgedekt op een koele plaats een paar uur laten staan. Weer proeven en eventueel verbeteren.

Bereidingswijze

Vet een bakvorm in, bekleed hem met tweederde van het deeg en doe hierin het vulsel. Druk de massa goed aan en maak het deegdeksel, van het overige eenderde deeg, (houd wat over voor het schoorsteentje) er op vast. Maak een schoorsteentje in het deksel, versier met eventuele restjes deeg en werk de pastei af met wat eiwit of een eierdooier-water mengsel.

Verwarm de oven voor op 200-225 graden en plaats de pastei in het midden van de oven. Temper de hitte tot 175-200 graden, in een gasoven na 15 minuten en in een elektrische oven na 10 minuten. Totale baktijd $\frac{3}{4}$ - 1 $\frac{1}{2}$ uur, afhankelijk van de omvang en de diepte van de pastei. Om te controleren of de vulling gaar is kunt u een breinaald of een mes door het schoorsteentje in het vulsel steken en als deze er helemaal schoon uitkomt is de pastei gaar. Laat de pastei afkoelen.

Pastei van het huis, paté du maison

Serveertips

Naar smaak kunt u nog wat vloeibare gelei door het schoorsteentje van de afgekoelde pastei naar binnen gieten. 3-4 dl gelei is voldoende.

Pastei van konijn

Menugang Voorgerecht
Keuken Belgisch
Bron

Soort -
Type Pate

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

voor de marinade:

1 1/2 dl droge witte wijn

1/2 dl cognac

1/2 theelepel zout

5 peperkorrels

1/2 theelepel thym

1/4 theelepel marjolein

1/4 theelepel rozemarijn

voor de paté:

1 konijn

500 gr kalfs of varkensvlees

200 gr vers vet spek

100 gr kippelevers

2 sjalotjes

1 teentje knoflook

15 gr zout

1 theelepel versgemalen peper

1 eetlepel poedergelatine

2 eieren

peterselie

1 blikje champignons (1/8 liter)

2 dunne plakjes vers of gerookt spek

2 laurierblaadjes

voor de gelei:

1/2 liter water

1/2 ui

2 worteltjes

1/2 prei

thym

marjolein

laurier

3 peperkorrels

1 theelepel zout

1 dl droge witte wijn

poedergelatine

Bereiding

Neem een ontvlied en ontbeend konijn, zoek er de mooie stukken uit en snijd deze in lange repen.

Marineer die tenminste 24 uur in de marinade. De peperkorrels moeten gekneusd worden.

Draai het overige konijnenvlees, kalfs of varkensvlees, het spek, de kippelevers, de sjalotjes en het teentje knoflook 1 of 2 maal door de molen of de cutter.

Voeg daar het zout, de peper, de poedergelatine, de eieren, veel fijngesneden peterselie en ten minste 1

Pastei van konijn

deciliter van de marinade aan toe. Meng alles langdurig dooreen, meng er de uitgelekte champignons pas door als de massa al zeer homogeen is.

Proef, laat het mengsel ten minste 1/2 uur staan en proef weer.

Druk het in een patépot, afgewisseld met de repen gemarineerd konijn. Leg bovenop 2 laurierbladen en daar bovenop weer 2 dunne plakjes spek. Sluit de pot op een gepaste wijze.

Zet de paté 1 1/2 uur in een bak, waarin nog heet water wordt gedaan, in een voorverwarmde oven 150-175° stand 1-2.

Laat de paté afkoelen. Schenk desgewenst eerst alles wat vloeibaar is eraf en vul dan na afkoeling de ruimte tussen de paté en de wand met gelei en bedek de pat! é er ook mee.

Maak de gelei door van alle botjes en restjes van het konijn en de genoemde ingredienten, met uitzondering van de gelatine, een geconcentreerde bouillon te trekken. Zeef de bouillon, proef ze, maak ze goed op smaak en los er per deciliter 3 gram gelatine in op.

Afkoelen en de afwerking gebeurt op eigen wijze.

Pastei van konijn met 'De Graal Blond'

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	Pate	Slank	Nee
Bron	Brouwerij De Graal			Sterren	

Ingrediënten

1,5 kg konijnenbouten (ong. 500 gram vlees ontdaan van de beenderen)

1 konijnenfilet

350 gram konijnenlever

50 gram vet spek in blokjes

250 gram vet spek in plakken (voor het bekleden van de pasteivorm)

350 gram varkensvlees (schouderstuk)

75 gram rozijnen

5 sjalotten

3 eieren

1/4 liter room

100 gram boter

33 cL De Graal Blond

20 gram zout

4 gram witte peper

5 blaadjes laurier

paar takjes tijm.

Bereiding

Ontdoe het konijnenvlees van de beenderen

Marineer het vlees, ook de konijnenfilet, samen met een flesje De Graal Blond, de laurierblaadjes en de tijmtakjes overnacht.

Het vlees uit de marinade nemen, de marinade bewaren

De konijnenlevers samen met de fijngesnipperde sjalotten in de boter bakken en blussen met de marinade, het vocht voor ongeveer de helft laten inkoken

Deze gebakken levers (ook het blusvocht) samen met het gemarineerde konijnenvlees (de filet apart bewaren!!), het vet spek in blokjes en het varkensvlees fijn malen in de keukenrobot, wanneer alles fijn gemalen is worden de eieren, room, rozijnen, peper en zout toegevoegd: alles goed mengen

Bekleedt de pasteivorm met de speksneden

Breng nu de vleesbereiding voor de helft in de vorm, leg nu daarop de konijnenfilet en vul nu verder aan met de vleesbereiding tot de vorm volledig gevuld is; (de filet ligt nu mooi in het midden van de pastei, dit zal na het bakken en versnijden een mooi effect geven.)

Dek de pasteivorm af met aluminiumfolie en plaats de pasteivorm in een ovenschotel deels gevuld met water (bain-marie)

Plaats dit geheel in de oven en laat bakken gedurende 1h45 bij 220°C. Laat de pastei overnacht afkoelen.

Ontvorm de paté en verwijder het vette spek.

Snij de pastei in sneden en serveer met een slaatje.

Pate 1

Menugang Voorgerecht
Keuken Hollands
Bron

Soort -
Type Pate

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

2 uien
500 gram kalfslever
2 eetlepels groene peperkorrels (uit een potje)
500 gram kalfsgehakt
500 gram rundergehakt
1 eetlepel Provençaalse kruiden
2 teentjes knoflook
2 theelepels zout
1 dl. rode wijn
300 gram ontbijtspek
3 laurierbladeren



Bereiding

Verwarm de oven voor op 190 graden.
Snipper de gepelde uien.
Maal de lever fijn met een keukenmachine.
Spoel de peperkorrels af in een theezeeffe.
Meng het kalfsgehakt, het rundergehakt, de lever, Provençaalse kruiden, gesnipperde uien, peperkorrels, knoflook uit de knijper, het zout en de rode wijn goed door elkaar.
Bedek de bodem en zijkanten van een cakevorm met lapjes spek.
Vul de vorm met het gehaktmengsel en druk het goed aan.
Bedek de bovenkant met spek en leg er de 3 laurierbladeren op.
Dek de vorm af met een stuk aluminiumfolie waarin met een vork een paar gaatjes geprikt zijn.
Laat de pate in de oven in ongeveer 1,5 uur gaar worden.
Prik met een satopen in het vlees om te controleren of het gaar is.
Leg een plankje met gewicht (bijvoorbeeld een conservenblik) op de pate. Laat de pate afkoelen.
Verwijder het gewicht en laat de pate nog 1 nacht in de koelkast om op smaak te komen

Serveertips Lekker met versgebakken stokbrood.

Pate 2

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Pate	Slank	Nee
Bron	Martin de Boer			Sterren	

Ingrediënten

150 gram lever (varkenslever vind ik minder lekker dan kippelever en die is
weer minder dan kalfslever en die is inferieur aan ganzelever
maar die is
te duur: kippelever dus, makkelijk te krijgen, en ook lekker)
melk
(eventueel:) tuinkruiden
250 gram half om half gehakt
1 ei
boter
1 blikje tomatenpuree (of ketchup of curry)
een paar stukjes paprika
wat peper
wat pekelsout (dit kan je bij een slager vragen, gewoon zout
geeft soms een
groene verkleuring aan het vlees, pekelsout niet)
wat spek (in diepvries leggen voor gebruik)
2 ons katenspek (of ontbijtspek - whatever)
een klein uitje (bij voorkeur sjalot, lenteui of bosui)
GEEN knoflook (behalve wanneer je knoflookpate wil maken
natuurlijk)
(eventueel:) wat foelie

Bereiding

Maak de levertjes een beetje schoon, en leg ze een dag in een bakje met melk, desnoods met wat tuinkruiden. De melk maakt de lever minder bitter. Leg de lever een half uurtje voor gebruik in de vriezer.

Pak een (cake)vorm en vet die in met boter, en beleg de zijken met de plakjes katenspek.

Pureer lever, spek en gehakt in de keukenmachine. Pureer minstens 1 minuut. De reden dat dingen in de diepvries moeten heeft te maken met de structuur van de pate: hoe kouder de ingredienten, des te beter de structuur. Doe nu alle andere artikelen ook in de keukenmachine, en draai dat nog eventjes een paar seconden door.

Als je de smurrie nu in de vorm giet, en de spek-lapjes dichtslaat en de vorm afsluit met wat zilverfolie erover, kan de pate 2 uur in de oven in een waterbak (+- 175 graden Celcius).

Wat je ook kunt doen is, bijvoorbeeld voor je begint, eerst een sausje maken. Een simpele is de volgende: fruit in een pannetje een uitje in vrij veel boter, doe er wat bloem bij en wat fond (in de smaak van je lever: dus gevogelte-fond bij kippelever). Dan nog een fikse scheut melk erbij, en wat

Pate 2

kruiden die je ook in de pate gaat verwerken. Laat de roux indikken tot een behoorlijk lobbige saus.

Wanneer de pate in de vorm gaat, kan je de saus er als laatste overheen gieten. Daarna komt de zilverfolie en de rest...

Laat de pate na afloop afkoelen, en MINSTENS 24 uur afgedekt in de koelkast staan, hierdoor trekt de smaak van de ingredienten heel goed door de pate heen.

Nu schaf je snel een vers, warm stokbrood aan, besmeerd dat met roomboter, en dan een plak pate erop: mjummiel!

Opmerkingen:

- Opmerking:

Misschien is het verstandig de eerste keer eentje te maken zonder de saus, zodat je een beetje gevoel ontwikkelt voor het maken van de pate. Op zich is het vrij makkelijk, omdat het al heel erg snel goed smaakt, maar als je het vaker gedaan hebt, gaan ze steeds beter smaken.

Afkomstig van:

Pate 3

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	-	Type Pate	Slank	Nee
Bron	Rob Heerdink		Sterren	

Ingrediënten

3 ons gaar vlees/kip/wild/konijn/etc

2 ons lever

kruiden (zout, peper, basilicum, koriander, tijm, jeneverbessen, knoflook,

whatever you like...)

evt een scheut drank

evt een scheut bouillon

evt een handje rozijnen

boter, olie of plakjes ontbijtspek

Bereiding

Neem zo'n 3 ons gaar vlees/kip/wild/konijn/etc. met 2 ons lever en pureer dit in de keukenmachine (onontbeerlijk bij het maken van pate).

Voor grove pate pureer je minder lang, of alleen de lever en dan het vlees in stukjes gesneden er bij.

Voeg kruiden toe (zout, peper, basilicum, koriander, tijm, jeneverbessen, knoflook, whatever you like...), evt een scheut drank, evt een scheut bouillon als de boel te droog is, evt een handje rozijnen, enz, enz.

Stort dit geheel in een patevorm (cakevorm werkt ook prima) die je vantevoren hebt bedekt met vetigheid (boter, olie of plakjes ontbijtspek (mijn favouriet)), druk het geheel aan en bedek het met folie en leg er een zwaar voorwerp op (bijvoorbeeld een met water gevulde andere patevorm oid) en plaats dit geheel in een schaal met een laagje water in matig hete oven en laat het daar een uurtje of twee sudderen.

Af laten koelen, klaar.

Tips:

[EEN GOUDEN TIP!:] Neem i.p.v. lever zo'n grote, walgelijke, goedkope leverworst (zo'n hele grote die je nooit koopt) en gebruik dat als basis.

Werkt prima! Aan niemand vertellen!!

Pate 4

Menugang Voorgerecht
Keuken -
Bron

Soort -
Type Pate

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

750 gr bloem
375 gr boter
2- 2 ½ theel zout
2 eieren
250 gr kippenlevertjes
3 eetl cognac
150 gr speklappen
1 kg varkensschouderkarbonade
1 theel grof gemalen peper
1 theel pimentkorrels, geplet
2 eetl fijngesneden salieblaadjes
1 theel tijmblaadjes
3 blaadjes witte gelatine
3 dl vleesfond
4 eetl fijngesneden groene kruiden
(1/2 eetl salie, tijm, selderij, bieslook en 2 eetl peterselie

Bereiding

Voorbereiding
DEEG

Doe de boter, bloem en 1 theel zout in een ruime kom. Snij de boter met 2 messen in zo klein mogelijke klontjes (erwtjesgrootte).

Wrijf de boter tussen de vingertoppen tot een kruimelig mengsel. Houd wat van het ei apart om het deeg later mee te bestrijken, voeg de rest van de eieren toe aan het kruimelmengsel en kneed het snel tot een soepel deeg.

Voeg eventueel nog 2-3 eetl ijskoud water toe als het deeg te droog is.

Laat het deeg afgedekt ± 1 uur rusten in de koelkast

VULLING

Was de levertjes, laat ze goed uitlekken en dep ze droog met keukenpapier. Verwijder eventuele zeentjes van de levertjes, snij de levertjes in stukjes en leg ze ± 15 minuten in de cognac.

Snij de speklappen in blokjes. Snij het karbonadevlees van de botten, weeg 200 gr af en snij dat in kleine stukjes.

Snij de rest van het vlees in grote blokken en maal het in de keukenmachine tot een grof gehaktmengsel. Meng de speklapjes, levertjes met cognac en het vlees met de specerijen, zout en peper.

Bereidingswijze

Vet de pate vorm in met boter. Rol 2/3 van het deeg op een dun met bloem bestoven werkvlak uit tot een flinke lap die groter is dan de bodem en zijwanden van de vorm.

Bekleed de binnenkant van de vorm met het deeg en zorg er daarbij voor dat er geen gaten of open naden ontstaan.

Pate 4

Druk het deeg licht aan en snij het teveel iets hoger dan de rand af. Kneed de rest van het deeg samen, vorm er een rol van die iets kleiner is dan de lengte van de vorm en rol hem op een dun met bloem bestoven werkvlak uit tot een deegdeksel dat iets groter is dan de bovenkant van de vorm. Steek er met behulp van een appelboor of scherp mesje een klein gaatje uit (de warme damp die vrijkomt tijdens het garen moet door het gaatje afgevoerd kunnen worden).

BAKKEN

Verwarm de oven voor op 180 °C. Schep de vulling in de vorm en druk deze licht aan. Leg het deegdeksel op de pate en snij de rand ruim bij. Kneed ook deze afsnijdsel weer samen. Druk het deegdeksel op de onderste laag deeg en vorm er met behulp van duim en wijsvinger een golfrelief in. Rol het kleine restje deeg weer uit, maak ook een nerfje in de blaadjes. Kwast het deeg in met losgeklopte eidooier, plak de blaadjes op het deeg en kwast ook deze in. Bak de pate gaar in ± 2 uur in het midden van de oven. Temper de oven na ± 30 minuten tot 160 ° C. Laat de pate minstens 30 minuten afkoelen en neem hem uit de vorm

Serveertips

GELEI

Week de gelatine ± 10 minuten in ruim koud water. Verwarm de fond en los er, van het vuur af, de gelatine in op. Breng de fond pittig op smaak met zout en peper en roer de groene kruiden erdoor. Laat de bouillon tot lauw afkoelen. Zet een trechtertje in het gaatje van de pate en giet, heel langzaam de bouillon in de pate. De bouillon stroomt nu naar alle open ruimtes* in de pate die zijn ontstaan doordat er tijdens het bakken vocht uittreedt. Zet de pate afgedekt in de koelkast en laat hem minstens 4 uur opstijven.

Pate de campagne 2

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type Pate	Slank	Nee
Bron			Sterren	

Ingrediënten

300 gram kalfsvlees
300 gram speklapjes
150 gram varkenslever
1 eetlepel gelatinepoeder
1 dl droge witte wijn
2 eetlepels Cognac
2 uitgeperste teentjes knoflook
mespuntje nootmuskaat
1/2 theelepel gedroogde tijm
peper en zout
150 gram in dunne plakjes gesneden vet spek
6 jeneverbessen
3 laurierblaadjes.

Bereiding

Draai het kalfsvlees, de speklapjes, de lever en het verse spek door een vleesmolen met een voorzetplaat met vrije grote openingen, zodat een vrij grof gehakt ontstaat.
Los de gelatinepoeder op in een scheutje witte wijn, en voeg de opgeloste gelatine met de rest van de wijn, de Cognac, de knoflook, de nootmuskaat, de tijm en wat peper en zout aan het gehakt toe en kneed alles goed dooreen.
Bekleed een patepot met plakjes spek en vul de pot met het gehaktmengsel.
Leg de jeneverbessen en de laurierblaadjes bovenop het gehaktmengsel en dek alles af met plakjes spek.
Doe een deksel op de pot, of sluit hem af met aluminiumfolie.
Plaats de pate in een bak kokend water en bak hem ca. 1 1/2 uur in een op 175 graden voorverwarmde oven.
Laat de pate afkoelen en plaats hem daarna, eventueel onder druk, in de koelkast.

Serveertips

Serveer de pate in plakken gesneden als voorgerecht en geef er vers stokbrood en boter bij.
Og plaats de pot pate op tafel als onderdeel van een koud buffet.

Pate de campagne 3

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type Pate	Slank	Nee
Bron			Sterren	

Ingrediënten

250 gram varkenslever
400 gram varkensvlees(schouder of krabbetjes)
300 gram vetspek
1 tl gehakte peterselie
1 tl gehakte tijm
1 tl fijngevreven majoraan
1 blaadje laurier, verbrokkeld
1 el fijne sjalotjes
1 tl fijngehakte knoflook
1 el zout
? tl zwarte peper(uit de pepermolen)
2 el armagnac
2 eieren
het vlies van een varkensmaag (ontbijtspek)

Bereiding

Voorbereiding
- kruiden hakken
- kruiden fijnwrijven in vijzel
- knoflook fijnhakken
- sjalotje fijnhakken

Bereidingswijze

Maak van de lever, het vlees en de spek een grote puree en doe die in een schotel. Voeg kruiden, sjalotten, knoflook, zout, peper en armagnac toe.
Roer de ingredienten goed door elkaar en zet het geheel een nacht in de koelkast.
Roer de eieren erdoor en verdeel de massa gelijkmatig in de pateschaal. Strijk de bovenkant glad en bedek die met het vlies.
Bak het gerecht afgedekt ca. 90 min. in een oven van 180 graden C. Laat de pate afkoelen en laat het 24 uur in de koelkast staan voor u hem aansnijdt.

Serveertips

Drapeer in het midden van het bord een zwarte- of rode bessen of cranberry-saus. Leg hierboven op een dikke plak pate. Garneer met een takje peterselie of vers laurierblad.
Serveer er stokbrood bij en een droge witte of rode wijn bij.

Pate maison (thuis gemaakte pate)

Menugang Voorgerecht
Keuken -
Bron

Soort -
Type Pate

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

200 gram mager varkensvlees
200 gram kalfsvlees
100 gram rauwe lever
zout
tijm
marjolein
1 ui, fijngehakt
1 uitgeperst teentje knoflook
fijn gehakte peterselie
3 eetlepels madeira, of port
voldoende reepjes spek

Voor de garnering:

enkele laurierblaadjes
jeneverbessen
plakjes spek
en schijfjes champignons

Bereiding

Verwarm de oven voor op 175 graden C.
Bekleed een cakevorm met plakjes spek.
Het vlees en de lever grof malen. Vermeng het met de kruiden en de drank.
Doe het mengsel in de vorm. Stevig aan drukken en beleggen met laurier, jeneverbes, reepjes spek en champignons.
Druk het deksel stevig in de vorm en zet deze in een pan met heet water.
Zet het geheel in de oven en laat het in 2 uur gaar worden.
Langzaam laten afkoelen zodat het vocht geleert.
Twee dagen in de koelkast bewaren alvorens aan te snijden.

Pate met cranberrie-kumquatsaus

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Thais	Type Pate	Slank	Nee
Bron			Sterren	

Ingrediënten

350 gram kippenlever
300 gram varkenshamlap
200 gram spek (ontbijt-)
200 gram cranberry
150 gram kumquat
100 gram varkensspeklap
100 gram suiker
100 gram ham (achter-)
1 deciliter room (koffie-)
4 takje peterselie
3 stuks anijs (zaad)
2 stuks laurier (blad)
2 eetlepel cognac
2 theelepel zout
1 stuks sinaasappel
1 stuks ei (kip)
1 stuks ui
1 teentje knoflook
1 theelepel tijm
1 theelepel majoraan (gedroogd)
- naar smaak peper

Bereiding

Pers de sinaasappel uit.

Snij de ham, de hamlappen en de speklapjes in blokjes. Draai het vlees en de kippelever twee maal door de vleesmolen. Snipper de uit en hak de knoflook en de peterselie fijn.

Berei-

ding Bekleed een patevorm met het ontbijtspek. Laat het spek ongeveer 3 centimeter over de rand hangen.

Meng het vlees met de ui, knoflook, kruiden, cognac, koffieroom, losgeklopt ei en de peper en zout. Verwarm de oven voor op 180 graden Celcius.

Was de kumquats en snij ze in heel dunne plakjes. Verwijder de pitjes. Schep circa 20 plakjes door de pate. Kook de cranberries met de suiker en het sinassap 5 minuten Voeg de 3 sterren anijs toe en de rest van de kumquats en breng aan de kook.

Doe de vleesmassa over in de pateschaal en vouw er de lapjes ontbijtspek overheen. Dek de pate af met de rest van het ontbijtspek en garneer met de laatste plakjes kumquat en twee laurierblaadjes.

Zet de pateschaal in een schaal met water onderin de oven. Bak hem in circa 1.5 uur gaar.

Leg iets zwaars op de pate en laat hem afkoelen.

Pate met cranberrie-kumquatsaus

De pate is het lekkerst als hij een etmaal in de koelkast heeft gestaan

Pate met cranberries 1

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type Pate	Slank	Nee
Bron			Sterren	

Ingrediënten

200 gr ontbijtspek
100 gr achterham
300 gr hamlappen
100 gr speklapjes
350 gr kippenleveertjes
1 ui
1 teen knoflook
4 takjes peterselie
1 theelepel tijm
1 theelepel majoraan
2 eetlepels cognac
1 dl koffieroom
1 ei
versgemalen peper
2 theelepels zout
150 gr kumquats
200 gr cranberries (diepvries)
100 gr suiker
1 uitgeperste sinaasappel
3 anijssterren
2 laurierblaadjes

Bereiding

Bekleed een patevorm met het ontbijtspek en laat het spek 3 cm over de rand hangen.
Snijd de ham, de hamlappen en de speklapjes in blokjes en draai het vlees en de kippenleveertjes tweemaal door de vleesmolen.
Snipper de ui en hak de knoflook en de peterselie fijn.
Vermeng het vlees met de ui, de knoflook, de kruiden, de cognac, de koffieroom, het losgeklopte ei en de peper en het zout.
Verwarm de oven voor op 180-190 °C.
Was de kumquats, snijd ze in heel dunne plakjes, verwijder de pitjes en schep 20 plakjes door de pate.
Kook de cranberries met de suiker en het sinaasappelsap 5 minuten.
Voeg de anijs en de rest van de kumquats toe en breng aan de kook. Afgieten en de anijs verwijderen.
Cranberries en kumquats licht laten afkoelen en door de vleesmasa heenmengen,
Doe de vleesmassa over in pateschaal en vouw er de lapjes ontbijtspek over.
Dek de pate met de rest van het ontbijtspek af en garneer met de laatste plakjes kumquat en 2 laurierblaadjes.
Zet de pateschaal in een schaal met water onderin de voorverwarmde oven en bak de pate in 1 1/2 uur gaar.
Leg iets zwaars op de pate en laat hem afkoelen.
De pate is het lekkerst als hij een etmaal in de koelkast heeft gestaan.

Pate van het huis

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type Pate	Slank	Nee
Bron			Sterren	

Ingrediënten

250 g magere speklappen
300 g hamlappen
250 g kalfslever
1/2 dl melk
50 g vers broodkruim
1 sjalotje
1 teentje knoflook
10 g boter
1 ei
3 eetlepels cognac
ca 2 theelepels zout
peper
2 theelepels Provençaalse kruiden
ca 150 g dunne plakjes ontbijtspek of vet spek

Bereiding

Verwarm de oven voor op 175 graden.
Maal alle vleessoorten in een vleesmolen of foodprocessor fijn.
Breng de melk met het broodkruim aan de kook en laat het mengsel al roerend zachtjes koken tot het aan de lepel blijft hangen.
Laat het mengsel afkoelen.
Pel en snipper het sjalotje en de knoflook en fruit ze ca 2 minuten in de boter.
Meng in een kom het vleesmengsel met het broodmengsel, het ei, de cognac, het sjalotje, de knoflook, de kruiden, het zout en de peper goed door elkaar.
Bekleed een patevorm (inhoud ca 1 liter) met het spek, schep het vleesmengsel erin en dek het af met spek.
Dek de vorm af met een deksel of dubbelgevouwen laag aluminiumfolie en zet de vorm in een braadslede.
Schenk zoveel kokend water in de braadslede dat de vorm er voor de helft in staat. Laat de pate in ca 1 1/2 uur gaar worden.
Laat de pate in de vorm afkoelen en in de koelkast 1 dag rijpen.

Serveertips

Serveer er kleine augurkjes (cornichons) en stokbrood bij!

Van jdvdm meer op: 24-12-2003

Goed recept.

Let op: de hoeveelheid melk is niet in verhouding tot de hoeveelheid broodkruim. Een 1/2 dl melk is dan veel te weinig! Moet mijns inziens meer zijn. Verder: Ik heb er wat aan toegevoegd: In plaats van prov. kruiden: verse kruiden gebruiken (zoals rozemarijn en tijm) en wellicht een handje vol "hele" peperkorrels (in heb groene gebruikt) in het mengsel verwerken. Succes.

Pate van kippenlevers en pruimen

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type Pate	Slank	Nee
Bron			Sterren	

Ingrediënten

1/3 deel kippenlever;
1/3 deel varkenspoulet;
1/3 deel varkens-spekvet;
totaal 1 kg
zout 20g (bij voorkeur 1/3 hiervan nitraatzout);
witte peper 1 theel.;
pruimen geweld in cognac, ongeveer 150 g.;
gemalen foelie, 1 theel.;
verse thijm, naar smaak;
peterselie, naar smaak;
knoflook, 1/2 teen;
varkensrugspek dingesneden voor het bekleden van de vorm
(vraag uw slager!);
cognac.

Bereiding

Vorbereiding

- de pruimen wellen in cognac
- het vlees, het vet en de kippenlevers kleinsnijden

Bereidingswijze

Het varkensvet zeer fijnmalen in een keukenmachine (mes) tot het een emulsie is.. in dit stadium kunnen thijm, peterselie, foelie en knoflook meegemalen worden.

Het vlees en de helft van de kippenlevers apart fijnmalen maar niet tot een emulsie.

De gewelde pruimen en de andere helft van de kippenlevers grofmalen.

Alle ingredienten samenvoegen en mengen met het zout...evt. de rest van de cognac toevoegen.

De vorm bekleden met het rugspek en vullen met het pate-mengsel. De vorm slaan om de lucht uit het mengsel te drijven. Het vetspek omslaan.

De pate in een oven gedurende ongeveer twee uur op 150 graden garen.

Serveertips

Koud

Pate voor de picknick

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Pate	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

2 uien
500 gm kalfslever
2 eetlepel(s) groene peperkorrels (uiteen potje; of blikje)
500 gm kalfsgehakt
500 gm rundergehakt
1 eetlepel(s) provencaalse kruiden
2 tenen knoflook
2 theelepel(s) zout
1 deciliter rode wijn
200 gm ontbijtspek (dungesneden)
3 laurierbladen

Bereiding

Voorbereiden: Verwarm de oven voor op 190°C. Snipper de gepelde uien. Maal de lever fijn met behulp van de foodprocessor of gehaktmolen. Doe de peperkorrels in een theezeeffje en spoel ze af. Meng het kalfsgehakt, het rundergehakt, de lever, Provencaalse kruiden, gesnipperde uien, peperkorrels en knoflook uit de knijper, het zout en de rode wijn goed door elkaar. Dit gaat het makkelijkst met natgemaakte handen.

Bereiden: Bedek de bodem en zijkanten van een cakevorm of patepot met lapjes spek. Vul de vorm met het gehaktmengsel en druk het goed aan. Bedek de bovenkant met spek en leg de drie laurierbladen erop. Dek de vorm toe met een deksel of een stuk aluminiumfolie waarin met een vork een paar gaatjes zijn geprikt. Laat de pate in de oven in ongeveer 1 uur en 30 minuten gaar worden. Prik met een satepen in het vlees om te controleren of het gaar is. Leg een plankje met een gewicht (bijvoorbeeld een vol conservenblik) op de pate. Laat de pate afkoelen. Verwijder het gewicht. Zet de afgedekte pate nog een nacht in de koelkast om op smaak te komen.

Bereidingstijd: circa 25 minuten, baktijd circa 1,5 uur. Voedingswaarde per plak: eiwit 30 g, vet 24 g, koolhydraten 2 g, kcal (kj) 344 (1445).

Tip Gebruik 500 gram kippenlever in plaats van kalfslever.

Wijnadvies Vier heerlijke zomergerechten die om een op-en-top zomerse wijn vragen, liefst een goed koel geschonken ros.; de Cepage Cabernet Rose verfrist hier bij uitstek (9-11°C).

Paté - Vet maaltijd, fase 1

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	-	Type Pate	Slank	Nee
Bron			Sterren	

Ingrediënten

250 g varkensgehakt
500 g kalfs/rundslever
100 g ossentong
50 g spek
Enkele jeneverbessen
Zwarte peper
8 groene olijven
1 teentje knoflook
3 eetlepels droge sherry
8 plakjes gerookt spek
1 laurierblaadje

Bereiding

Het gehakt, de lever, het spek en de helft van de ossentong door de gehaktmolen draaien of mixen
Doe alles in een kom en vermeng met het grof gesneden restant van de ossentong, de gekneusde jeneverbessen, de peper, de grofgehakte groene olijven, de knoflook uit de pers en de sherry
Een vuurvaste kom bekleden met de plakjes gerookt spek en vullen met het mengsel
Afdekken met de overige plakjes spek en laurierblaadje erop leggen
Deksel op de kom en ± 2 uur laten bakken in voorverwarmde oven op 175° C
Kom laten afkoelen en minstens 3 dagen in koelkast bewaren voor het te serveren

Paté de campagne 1

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Pate	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Voor een terrine van ca. 1,5 kilo
225 g varkenslever, gesneden in kleine stukjes die in de gehaktmolen passen
225 g varkensvet, idem
450 g varkensschouder, idem
½ el/7 g zwarte peper
mespunt piment
5 tenen knoflook
2 sjalotten, in dunne plakjes gesneden
75 ml witte wijn
4 takjes peterselie
1 el/15 g zout
1 ei
darmvliesvet of gewoon dunne plakjes spek
1 kopje/225 g eendenvet

Bereiding

Doe de lever, het varkensvet, het schoudervlees, peper, piment, knoflook, sjalot, cognac, witte wijn en peterselie in een kom. Dek af en laat het vlees een nacht in de koelkast staan. Zo, dat was makkelijk. Haal de volgende dag het mengsel uit de koelkast, voeg zout toe en drai alles door de gehaktmolen met middelgrote snijfschijf (degenen met een goede, sterke keukenmachine kunnen het daarmee doen). Zorg ervoor dat het mengsel redelijk grof blijft. Doe het ei bij het mengsel wanneer het is gehakt en meng het er doorheen. Zet de oven aan en verwarm tot 170°C. Bedek de bodem en zijkanten van de terrine met dunne plakjes vet; het mag over de rand hangen en er moet genoeg flap zijn om ook de bovenkant af te dekken. Vul de terrine met het vlees-levermengsel en druk het goed aan. Til de terrine op en laat hem een paar keer op het aanrecht vallen – rustig aan, anders breekt hij – om alle luchtballen uit het vlees te laten vrijkomen. Vouw de vetflappen over de bovenkant heen en snijd het zo nodig bij, zodat het er netjes uitziet. Dek de hele bups nu af met aluminiumfolie. Zet een bain-marieschaal met (kokend) water in de oven en plaat de gevulde terrine in het midden. Het waterniveau moet dus vanzelfsprekend niet te hoog zijn, anders druipet het over de rand als je de terrine erin zet. Laat de terrine in het water in de oven ongeveer 2½ uur bakken. Als hij klaar is, haal je de paté uit de oven en laat je hem afkoelen. Plaat een gewicht op de paté (boven op de folie) en zet hem een nacht in de koelkast. Haal het gewicht en de folie er de volgende dag af en smelt het eendenvet in een kleine steelpan. Schenk het voorzichtig over de paté. Zet hem weer enkele uren in de koelkast. De paté blijft in de koelkast ten minste een week goed. Serveer de paté met cornichons en misschien een piepklein bordje sla.

Paté met appel en calvados

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type Pate	Slank	Nee
Bron			Sterren	

Ingrediënten

Voor ca. 500 gram:

125 gr stukjes vet spek (zonder zwoerd)

150 gr varkenslever

125 gr mager varkensgehakt

1 el zout

snuffje nootmuskaat

snuffje oregano

1 blaadje verkruimelde laurier

snuffje tijm

1/2 tl suiker

100 ml halfvolle melk

25 gr boter

50 gr gezeefde meel

1 ei

1 appel (voor de garnering bovenop)

1/2 zoete, zachte appel, in stukjes

2,5 cl calvados

4 el reuzel

Bereiding

Kook de stukjes spek 30 minuten in een pan met water.

Breng in een andere pan melk en boter samen aan de kook en voeg het meel hieraan toe.

Blij roeren tot het mengsel stevig en dik is, zodat er een bal van kan worden gevormd.

Laat het deeg afkoelen, kneed er nu het ei doorheen en neem 1/4 van het deeg af en leg dat apart.

Pureer de varkenslever met een staafmixer en voeg hier wat zout en het deeg aan toe.

Blij pureren tot er een glaade massa ontstaat.

Meng in een schaal het gekookte spek met de kruiden, de suiker en het apart gehouden deeg.

Voeg de gepureerde lever hieraan toe en blij roeren tot het geheel een gelijkmatige kleur krijgt.

Voeg onder het roeren het varkensgehakt, de stukjes appel en de calvados toe.

Schep de massa in een patévorm. Verwarm de oven voor op 100 graden.

Zet de patévorm in de oven op de lakbak gevuld met een bodem water en laat de paté ongeveer 2 uur bakken.

Laat afkoelen.

Snij de appel in dunne schijfjes.

Smet de reuzel in een pannetje en strijk die over de afgekoelde paté.

Leg de appelschijfjes er bovenop en laat het geheel een nacht in de koelkast opstijven.

Paté met cranberries 2

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type Pate	Slank	Nee
Bron	vlees.nl		Sterren	

Ingrediënten

225 gr varkenslever (in plakken)
150 gr ontbijtspek
75 gr ham (blokjes)
200 gr hamlappen (in blokjes)
75 gr speklappen (magere, in blokjes)
1 kleine ui (fijngesnipperd)
1 teentje knoflook (geperst)
1 el Provençaalse kruiden
1 el peterselie (verse, fijngehakt)
1 el sinaasappelrasp
1 ei
room
1 el cognac
snuffje zout
snuffje peper (versgemalen)
5 laurierblaadjes
1 pot cranberry compote (á 350 g)
2 dl melk



Bereiding

Vorbereiding

Spoel de lever onder de kraan af en dep deze droog. Laat de lever 1 uur in een kom met de melk weken. Dit zorgt ervoor dat de lever zachter van smaak wordt.

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 175°C. Laat de lever uitlekken, dep deze droog en snij de lever in blokjes van 1 cm. Bekleed de patévorm met plakjes ontbijtspek en laat deze ca. 6 cm over de rand van de vorm hangen. Maal in de keukenmachine de blokjes lever, hamblokjes, Hamlap en Speklap fijn. Schep de ui, knoflook, Provençaalse kruiden, peterselie en sinaasappelrasp door het gemalen vleesmengsel. Klop in een kom het ei, room, cognac, zout en peper los en roer dit door het vleesmengsel.

Schep de helft van het vleesmengsel in de met ontbijtspek beklede patévorm en verdeel hierover de cranberrycompote. Schep het overige vleesmengsel op de cranberrycompote en vouw de overhangende plakjes ontbijtspek over het vleesmengsel heen. Garneer de paté met laurierblaadjes en bedek de vorm met aluminiumfolie.

Zet de patévorm in de braadslee en vul deze met kokend water tot de patévorm voor de helft in het water staat. Bak de paté ca. 1½ uur in de oven tot deze gaar is. Vul de braadslee tussentijds met kokend water aan, zodat de patévorm voor de helft in het water blijft staan.

Laat de paté afkoelen, plaats deze ca. 24 uur in de koelkast en snijd er vervolgens plakken van.

Paté met cranberries 2

Serveertips

Lekker met groene salade en stokbrood.

Paté met cranberry saus

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type Pate	Slank	Nee
Bron	Marijke Geurts		Sterren	

Ingrediënten

250 gram varkenslever
150 gram ontbijtspek
275 gram ham in blokjes
75 gram magere speklapjes in blokjes
1 kleine ui fijngesnippert
1 teentje knoflook geperst
1 eetlepel Provençaalse kruiden
1 eetlepel gehakte peterselie
1 eetlepel sinaasappelrasp
1 ei
Room
1 eetlepel cognac
Snufje zout
Snufje peper
5 laurierblaadjes
350 gram cranberrycompote
2 dl melk



Bereiding

1. Spoel de lever onder de kraan af en dep deze droog. Laat de lever 1 uur in een kom met de melk weken.
 2. Verwarm de oven voor op 175°C. Laat de lever uitlekken en dep deze droog en snijd de lever ik blokjes van 1cm. Bekleed de patevorm met plakjes ontbijtspek en laat deze ca 6 cm over de rand van de vorm hangen. Maal in de keukenmachine de blokjes lever, hamblokjes en speklapjes fijn. Schep de ui, knoflook, Provençaalse kruiden. Peterselie en sinaasappelrasp door het vleesmengsel.
 3. Schep de helft van het vleesmengsel in de met ontbijtspek beklede patevorm en verdeel hierover de cranberrycompote. Schep het overige vleesmengsel op de cranberrycompote en vouw de overhangende plakjes ontbijtspek over het vleesmengsel heen. Garneer de paté met laurierblaadjes en bedek de vorm met alufolie.
 4. Zet de vorm in de braadslee en vul deze met kokend water tot de patevorm voor de helft onder staat en bak hem ca 1,5 uur in de oven tot deze gaar is. Vul de braadslee tussentijds met kokend water aan, zodat de vorm in het water blijft staan.
- Laat de paté afkoelen, plaats deze ca 24 uur in de koelkast en snijd er vervolgens plakken van. Maak de borden op met verse groene sla, tuinkers en de paté

Benodigdheden
Aluminiumfolie
Patevorm
Braadslee
Keukenmachine

Paté met gevogelte

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	-	Type Pate	Slank	Nee
Bron			Sterren	

Ingrediënten

Pond parelhoenboutjes(of kippenboutjes)
3 el olijfolie
150 gram kippenlevertjes
zout en peper
50 gram mager rookspek in reepjes
1 fijngesneden teentje knoflook
3 fijngesneden sjalotten
1 el fijngesneden provencaalse kruiden
4 el rode port
1 ons verse roomkaas
1 ei
2 ons katenspek(of zeeuws spek), in dunne plakken

Bereiding

De roomkaas maakt de paté heerlijke romig.
Laat de paté 2 tot 4 dagen rijpen, dan komen de smaken nog beter tot hun recht.
Bereidingstijd is exclusief wachttijd van minimaal 5 uur!

Snij het vlees van de boutjes en verwijder de pezen.
Verhit 2 el olijfolie en bak hierin de kippenlevertjesca 3 minuten.
Scheep de levertjes uit de pan en snij ze in stukken.
Bestrooi met zout en peper en zet ze apart.
Verhit 1 el olie in dezelfde pan en bak hierin de spekreepjes ca 5 minuten.
Voeg de knoflook, sjalot en provencaalse kruiden toe en bak dit 3 minuten mee.
Schenk de port erbij.
Pureer het vlees van de boutjes samen met het kruidenportmengsel, de roomkaas en het ei in de keukenmachine of blender.
Breng op smaak met zout en peper en scheep de kippenlevertjes erdoor.
Verwarm de oven voor op 175 graden.
Bekleed de schaal met katenspek, laat de plakken over de rand hangen en scheep het mengsel in de schaal.
Klop een paar keer tegen de vorm om eventuele luchtballen te verwijderen.
Vouw het spek terug over de vulling.
Sluit de vorm goed af met een deksel of alufolie.
Zet de vorm in de ovenschaal die voor driekwart gevuld is met kokend water.
Bak de paté au bain-marie in ca 1 uur stevig en gaar in het midden van de oven.
Haal de paté met vorm uit de ovenschaal.
Dek de bovenkant af met een plankje dat precies in de vorm past en zet hier een zwaar gewicht op om de paté te verzwaren, zodat deze tijdens het afkoelen compact wordt.
Laat de paté helemaal afkoelen en zet dan in de koelkast.

Paté met gevogelte

Serveertips

Serveer heel licht gekoeld met bijvoorbeeld stevig boerenbrood en kleine zure augurkjes.

Paté met konijn en wildzwijn

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Pate	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Voor de vulling:

1 sjalotje, fijngesneden
2 teentjes knoflook, fijngesneden
35 g boter of margarine
100 g kippenlevers, gehalveerd
4 el Armagnac
600 g wildzwijnsbout, grof gemalen
300 g vet rugspek, fijn gemalen
250 g konijnfilet, in stukjes
75 g hazelnoten, grof gehakt
2 el fijngesneden (platte) peterselie
1/2 tl gemalen piment
3 el fijngesneden kruiden (tijm, rozemarijn, peterselie, salie)
2 eidooiers
40-60 g verse broodkruimels
200-300 g vet rugspek, in heel dunne plakken gesneden

voor de deegkorst:

± 10 plakken diepvriesbladerdeeg, ontdooid
1-2 eidooiers

extra nodig:

blender of keukenmachine; bakplaat

Bereiding

Vorbereiding

Vulling: bak de sjalot en de knoflook ± 5 min. in de boter.

Voeg de kippenlevers toe en bak die ± 3 min. mee.

Schenk de Armagnac erbij en steek de alcohol damp aan.

Laat de Armagnac uitbranden en neem dan de pan van het vuur. Doe het mengsel over in de blender en pureer het.

Meng het kippenlevermengsel met het wildzwijnsvlees, gemalen spek, konijnvlees, hazelnoten, peterselie, piment, kruiden, eidooiers en broodkruim.

Knead het mengsel goed door elkaar en vorm hiervan een soort brood.

Deegkorst: leg 8 plakjes bladerdeeg op elkaar en rol dit uit tot een grote lap van ± 1/2 cm dik. Leg het deeg op de bakplaat.

Bekleed het midden van de deeglap met plakken spek ter grootte van de paté en leg hierop de vulling.

Leg ook op de zijkant en de bovenkant van de paté een dun laagje spekplakjes en vouw het deeg niet te strak over de vulling.

Snij bij het dichtvouwen het deeg in de hoeken iets bij, zodat de deeglaag om de paté niet te dik wordt.

Rol 2 plakjes bladerdeeg uit tot een lap ter grootte van de bovenkant van de paté.

Dek de paté goed af met deze deeglap. Maak in het deegdeksel 3 kleine gaatjes en garneer die gaatjes

Paté met konijn en wildzwijn

met een extra uitgestoken deeggrondje (deze rijst omhoog tijdens het bakken).

Steek een stukje karton of bakpapier in deze schoorsteentjes, zodat ze tijdens het bakken niet dicht kunnen trekken.

Door deze schoorsteentjes kan het vocht, dat tijdens het bakken in de paté ontstaat, verdampen.

Klop de eidooiers los met 1-2 el water en bestrijk de deegkorst met dit mengsel.

Leg de paté ± 30 min. in de koelkast om het deeg op te laten stijven.

Verwarm de oven voor op 220°C. en bak de paté ± 15 min. in het midden van de oven.

Schakel de oven dan terug naar 170°C en bak de paté nog ± 1 1/2 uur.

Dek de paté af met aluminiumfolie als het deeg te donker wordt.

Laat de paté afkoelen en serveer hem in plakken gesneden met de cranberrycompote*.

Bereiding: ± 2 uur en 45 min.

Wachten: ± 1 1/2 uur.

Bereidingswijze

*Cranberrycompote

Breng 300 g cranberries met 2-3 el suiker, 1 el geraspte sinaasappelschil en 1 dl sinaasappelsap aan de kook. Kook de cranberries tot ze stuk gaan en een deel van het vocht verdampt is. Laat de compote afkoelen.

Paté met Westmalle Trappist Dubbel

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type Pate	Slank	Nee
Bron	Han Hidalgo		Sterren	

Ingrediënten

- 400 gram mager kalfsvlees
- 250 gram magere ham, aan een stuk
- 150 gram vers vetspek
- een halve theelepel kruidnagelpoeder
- een halve theelepel geraspte nootmuskaat
- drie verkruimelde jeneverbessen
- twee laurierbladjes
- acht tot tien plakken bardeerspek (om te bekleden)
- 2 dl Westmalle Trappist Dubbel
- 1/2 dl room
- peper uit de molen en zout naar smaak



Bereiding

De oven voorverwarmen op 180 graden Celsius.

Het vlees en het vers vetspek in stukken snijden en in de keukenmachine niet al te fijn malen.

Vervolgens kruidnagelpoeder, geraspte nootmuskaat, verkruimelde jeneverbessen, room en het bier aan het niet al te fijn gemalen vlees toevoegen en nog kort malen tot een rulle massa.

Een ovenvaste (paté)schaal, waarop een deksel past, bekleden met het bardeerspek.

Hert bardeerspek, om de paté te omhullen, over de rand van de schaal laten hangen en de vleesmassa in de schaal verdelen.

De paté bekleden met het overhangende bardeerspek, laurierblaadjes erop leggen en afsluiten met de deksel.

Oventemperatuur op 160 graden Celsius zetten.

De schaal plaatsen in een met kokend water gevulde braadslee en in ruim een uur gaar laten worden.

Deksel wegnemen en de paté verzwaren met een schotel waarop enkele gevulde potten of een pak van een kilo suiker of zout wordt geplaatst.

Paté laten afkoelen, in plakken snijden en verdelen over borden.

Serveer hierbij veldsla, kleine zoetzure augurken en een chutney, bijvoorbeeld mangochutney en warme toast.

Drink hierbij een glas Westmalle Trappist Dubbel (op keldertemperatuur).

Type bier: Trappist dubbel of donker

Paté uit de hogedruk pan

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Pate	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

150 gr. ontbeend kalfsvlees
150 gr. ontbeend varkensvlees
120 gr. ham
75 gr. spek zonder zwoerd
1 el. boter
1 kleine ui fijngesnipperd
3 teentjes knoflook
1 ei 1 el. dikke room
3 el. cognac
1 el Dijon mosterd
1 tl. gedroogde tijm
1 1/2 tl. zout
1/2 tl. witte peper
1/4 tl. gemalen laurierbladen
snuffje piment
1 1/2 kop water

Bereiding

Voor kleinere hoeveelheden toch evenveel water gebruiken maal kalfsvlees, varkensvlees, ham en spek in een vleesmolen laat de boter smelten in een pan en fruit de ui en knoflook lichtjes aanmeng de ui, het gemalen vlees en de overige ingredienten, behalve het water en maal het mengsel fijn in een vleesmolen doe het mengsel in een patevorm van 1 liter en druk het goed aande de vorm af met alu folie, die u zorgvuldig vastmaakt giet het water in de snelkookpan, leg het rooster erin en plaats de vorm eropsluit de snelkook pan en breng onder druktemper het vuur en laat 25 min. koken

Laat de pan langzaam afkoelen neem de vorm er uit en zet op een roosterplaats een zwaar voorwerp (tenminste 500 gr.) op de paté en laat hem 1 nacht afkoelen neem het gewicht en de folie weg, steek de paté langs de rand van de vorm los en verwijder het gestolde vet leg een serveerschotel omgekeerd op de vorm en keer deze om verwijder de vormsnijd de paté in dunne plakken en dien koud op

Paté van fazant

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type Pate	Slank	Nee
Bron			Sterren	

Ingrediënten

1 fazant
100 g kippenlevertjes
250 g varkensgehakt
250 vers spek
1 glaasje cognac
1 ei
1 theelepel 4 kruidenpoeder
1 blaadje laurier
1 blaadje tijm
250 g bladerdeeg
zout en peper.

Voor de uienconfituur:

1 kg ui
100 g boter
250 g suiker
1/2 fles rode wijn
1 dl cassislikeur
2 el wijnazijn
2 blaadjes laurier
1 takje tijm
zout en peper.

Bereiding

Verwijder de borsten van de fazant en hou ze opzij.

Ontbeen de rest van de fa-zant en maal het fazantenvlees met de levertjes , het spek, het laurierblaadje en de tijm fijn in een foodprocessor.

Vermeng deze farce met het gehakt, de cognac, het ei en het vierkruidenmengsel.

Breng op smaak met zout en peper.

Bedek de bodem en de zijkanten van een terrine met de uitgerolde bladerdeeg.

Schep de helft van de farce in de terrine en schik hierop de fazantenborsten die u elk in de lengte hebt doorgesneden.

Vul de terrine op de overige farce.

Sluit de terrine af met bladerdeeg. Zorg er wel voor dat het deeg de terrine volledig sluit.

Kleef de zijkanten met losgeklopt ei.

Maak 2 schoorsteentjes van bakpapier en duw ze door 2 gaatjes in de bovenkant van het deeg.

Strijk de bovenkant van de terrine in met losgeklopt ei en bak gaar in een voorverwarmde oven van 180° gedurende 75 minuten. Let er wel op dat de bovenkant niet te donker wordt.

Laat de terrine afkoelen en haal ze uit de vorm.

Laat een nachtje opstijven in de koelkast.

Schil de uien en snijd ze in dunne ringen.

Stoof op een zacht vuur gedurende 10 minuten in de boter. Laat ze niet kleuren.

Giet er de wijn, de suiker en de kruiden bij en laat zachtjes stoven tot de ui mals geworden is, (ongeveer 90 minuten) en de wijn bijna verdampt is.

Paté van fazant

Giet er de cassislikeur en de azijn bij en laat nog 5 minuten verder garen.
Breng op smaak met een weinig zout en royaal peper van de molen.
Giet in een bokaal en laat afkoelen.

Paté van haas

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	-	Type Pate	Slank	Nee
Bron	alles in butter		Sterren	

Ingrediënten

Levers, hartjes en niertjes van 2 hazen -
vlees van de voorlopers van twee hazen, met een scherp mes
van het bot gesneden -
80 gr vet spek -
60 gr varkenspoet -
1 appel-
2 jeneverbessen -
1 fijngesnipperd sjalotje -
30 gr ongezouten spek, in dobbelsteentjes -
1 el Madeira -
1 el Cognac -
80 cl. (ongezoete) slagroom
½ zout en peper

Bereiding

Vorbereiding

Spoel levertjes, hartjes en niertjes goed af onder koud stromend water totdat alle eventuele ongerechtigheden verwijderd zijn. Laten uitlekken op keukenpapier.

Maal de helft van het hazenvlees samen met het varkensvlees, vet spek, hart, niertjes en levers fijn in de keukenmachine.

Voeg de in stukken gesneden, geschilde appel en jeneverbessen toe.

Laat alles fijn draaien en druk het mengsel door een zeef. Laat het goed koud worden in de koelkast en meng dan room, peper en zout door de massa.

Voeg vervolgens Cognac en Madeira toe, samen met de helft van het hazenvlees, in dobbelsteentjes gesneden, en de blokjes ongezouten spek.

Bereidingswijze

Kook de aardappels tot ze gaar zijn, snij ze in blokjes.

Bak de uitjes met knoflook, gember en kruiden etc. tot de uien

Doe de massa in met boter ingevette vuurvaste schoteltjes ter grootte van een koffiekopje.

U kunt ook gewone koffiekopjes gebruiken, mits u zeker weet dat deze ovenvast zijn.

Zet de kopjes in een voorverwarmde oven van 160 graden en maak de terrines in 20 minuten gaar.

Laten opstijven in de koelkast.

Haal de de paté uit de vormpjes en serveer ze als voorgerecht.

Serveertips

Garneren met korianderbladen en serveren met rijst en een frisse salade.

Paté van Heidi

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type Pate	Slank	Nee
Bron	Heidi		Sterren	

Ingrediënten

500 gr gekookte ham in blokjes
50 gr spekblokjes
200 gr kipfilet
150 gr kippenlever
150 gr mager varkensvlees
2 tenen knoflook
3 sjalotten
1/2 bosje peterselie
peper
zout
1 ei
2 eetlepels port
2 eetlepels cognac
1/8 liter droge witte wijn
1 laurierblad
2 kruidnagels
3 blaadjes kleurloze gelatine

Bereiding

Voorbereiding

Vlees in kleine stukken snijden-van de ham de helft apart houden-sjalotten en knoflook schoonmaken en in kleine stukken snijden-

Bereidingswijze

Dag van tevoren:

Alle ingredienten (behalve de helft van de ham) bij elkaar doen en mengen-mengsel vermalen tot de gewenste stuctuur-de andere helft van de hamblokjes erdoorheen roeren-in patébak doen-afdekken met aluminiumfolie-1.5 uur bij 90 graden in midden in de oven laten garen-af laten koelen en koud wegzetten.

Op de dag zelf:

1/8 l wijn en laurier en kruidnagels verwarmen- gelatine erbij- mengsel over de paté gieten- af laten koelen tot de gelatine is gestold-klaar

Serveertips

Lekker met gemengde salade waaroverheen een mengsel van balsamicoazijn en olijfolie. Erbij serveren: een zoetzure cranberrycompote of paprikajam

Paté van kalfszwezerik met truffel en Gandaham

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type Pate	Slank	Nee
Bron			Sterren	

Ingrediënten

3 kippenborsten
2 schijven ganzenlever
2 truffels
1 dl truffelsap
1 eigeel
1 ei
2 dl room
2 platte zwezeriken
1 vel bladerdeeg
Gandaham

Bereiding

Kook de zwezeriken en pel ze

Cutter de kippenborsten samen met de ganzenlever en voeg het truffelsap en de eieren toe. Klop er de room en 1 gehakte truffel door

Schik een vel bladerdeeg in een terrine en vul deze tot de helft met het kippenmengsel

Leg de zwezeriken erop en de schijfjes truffel in het midden van de terrine. Vul de rest op met het kippenmengsel en dek ze toe met de Gandaham en het bladerdeeg

Bak 45-55 minuten op 170-180 graden. Serveer koud of lauw

Paté van kippenlevers

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Pate	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

125 gram boter
1 grote ui
2 teentjes knoflook
2 plakjes bakbacon(fijngesneden en zonder zwoerd)
250 gram kippenlevers
1/4 theelepel gedroogde tijm
versgemalen zwarte peper
2 eetlepels room
1 eetlepel cognac
bovenlaag 60 gram gesmolten boter
fijngeknipte bieslook

Bereiding

Snipper de ui en de knoflook, smelt de boter in de koekenpan, voeg uien bacon en knoflook toe.
Bak dit geheel totdat de uien glazig zijn en de bacon gaar is.
Voeg de kippenlevers toe en bak ze al roerend voor ongeveer 10 minuten.
Haal de pan van het vuur doe de overige ingrediënten er bij en maak er met de staafmixer een gladde massa van, doe het mengsel in een mooie schaal.
Giet over de paté de gesmolten boter met bieslook, zet de paté afgedekt met folie in de koelkast.
De paté is het lekkerst na 2 dagen en ongeveer een week in de koelkast houdbaar.
Lekker op een toastje of op geroosterd brood dat in puntjes is gesneden.

Patè met ui

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type Pate	Slank	Nee
Bron			Sterren	

Ingrediënten

200 gr. kipfilet,
50 gram kippenlever,
1 kleine ui,
1 middelgrote ui,
1 teentje knoflook,
125 gr. boter,
50 ml slagroom,
1 theel. gemalen peper,
½ theel. zeezout,
snuffje zout,
8 roze peperkorrels,
1 laurierblad,
1 eet. vloeibare honing,
2 eetl. port,
4 eetl. ganzevet of reuzel,
3,5 dl rode wijn

Bereiding

Snijd de kipfilet en de kippenlever in blokjes.
Snijd de kleine ui en de knoflook fijn.
Smelt de helft van de boter in een pan en fruit de ui en de knoflook.
Voeg hier de kipfilet en de kippenlever aan toe. Laat alles 7 min. garen.
Daarna oureren in een kom.
Smelt de rest van de boter apart in een pannetje en roer die goed door het vleesmengsel.
Snijd de middelgrote ui in kleine snippertjes, die hem samen met de wijn, de honing, het laurierblad, het zeezout en de roze peperkorrels in een schone pan en breng het geheel aan de kook.
Laat het mengsel net zolang doorkoken tot het vocht is verdampt.
Haal de pan van het vuur, laat het geheel afkoelen en verwijder de pepertjes en het laurierblad.
Voeg de port, gemalen peper en wat zout naar smaak toe.
Roer het mengsel samen met de luchtig geslagen slagroom en het gepureerde vlees door elkaar.
Schep het vleesmengsel in een patèvorm en strijk het glad met de achterkant van een lepel.
Smelt het ganzevet of de reuzel in een pannetje en bestrijk hiermee de patè.
Laat de patè een nacht opstijven in de koelkast.

Serveertips

Lekker voor op een buffet maar ook heerlijk bij een glaasje port.

Pâté chaud de canard et son foie gras

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type Pate	Slank	Nee
Bron	Club Prosper Montagné	Olivier de Vinck de Winnezele	Sterren	

Ingrediënten

Benodigdheden voor 12 personen

Paté chaud de canard.

6 borseendjes

ganzenvet

12 kleine charlottevormpjes

Farce maken.

Voor 500 gr farce:

100 gr buikspek of artisanale ham 50 gr kalfschijf

50 gr kippenlever

100 gr netto van de eendenbillen 125 gr ganzenlever

50gr ganzenvet

20 gr champignons (gepelde) 12 gr truffel

4 eidooiers

2 eieren

1/2 laurier

1 takje tijm

2 franse esjaloten

10 gr zout

2 gr peper

75 ml jus van de deglacage

75 ml espagnolesaus

Madeira

Deeg.

Bladerdeeg met echte boter om 12 charlottevormpjes te gebruiken.

Saus.

Eendenkarkassen (6 stuks)

2 esjalotjes

2 dikke wortelen

1/2 selder

Tijm/laurier

Geroosterde walnoten (opgelet dat ze niet bitter worden) Olijfolie

Zout en peper

Bereiding

Paté chaud de canard.

Pâté chaud de canard et son foie gras

Bradeer de eendjes. Kruiden. Kleur ze aan in een sauteuse. (Niet te ver laten garen). Haal ze uit en laat uitlekken. Blus af met Madeira. Fileer de borsten en krab het vlees van de billen dat we zullen gebruiken voor de farce. Van zes borsten snijden we 24 mooie escaloppen en de overige borsten gebruiken we op het einde om onze charlotte vormen te garneren. Verwijder het vet van de eendenborsten. Snij er mooi lange sneetjes uit (12 stuks) die we verder bij het gratineerd witloof zullen gebruiken.

Farce maken.

De ham of spek, de kalfschijf, en de kippenlevers eventjes aanbakken (in blokjes gesneden) in ganzenvet. Laten uitlekken. In dezelfde pan de champignons, de esjalotten, de laurier en de thijm eventjes laten zweten (niet kleuren). Laten uitlekken op een schaal. De pan deglaceren met Madeira.. Eventjes inkoken en dan zeven.

Bij het vleesmengsel de ganzenlever, het ganzenvet, de champignons, de eieren en de eidooiers (één voor één) toevoegen. Met een houten spatel alles mengen. Kruiden. De jus van beide deglacages en de espagnolesaus toevoegen. Alles door een tamis passeren om een fijn homogeen geheel te bekomen. Voeg de stukjes truffel toe. Afkruiden.

In de koelkast laten opstijven.

Saus.

Maak een heldere bouillon van de eendenkarkassen. Op het einde voeg je de geroosterde walnoten toe. Zeven en afkruiden. Laat de groentjes zweten tot lichte kleuring en blus af met de eendenbouillon. Reduceren, mixen en zeven. Verder reduceren en goed afschuimen. Kruiden. Voor het serveren monteren met olijfolie (gebruik de mixer om een luchtige en lichte saus te bekomen).

Montage.

De bladerdeeg uitrollen en 12 charlottevormen bekleden. Leg een laagje farce, daarna een escaloppe van eend, een sneetje van ganzenlever, truffel en champignon. Bestrijk dit met eiwit. Leg opnieuw een laagje farce en eindig met een escaloppe van eend en champignon. Dek het timbaaltje af met het deeg en sluit goed af. Breng eventueel een persoonlijke tekening op het deksel. Bestrijk met eigeel, een prikje en bak af in een oven van 185 graden gedurende 15 min.

Haal uit de vormpjes en bekleed het deksel met aiguillettes van eend en een winterboeketje.

Pâté de foie de porc (Normandië)

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Pate	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Voor een terrine van 2 l met deksel.

vet- of ontbijtspek

300 g mager varkensvlees

300 g vet varkensvlees

600 g varkenslever

2 uien

peterselie en dragon

2 eieren

3 lepels cognac

zout en peper

laurierblad

takjes tijm

Bereiding

Bekleed de terrine met vet- of ontbijtspek en bewaar een plakje om te garneren.

Maal het varkensvlees, de varkensvlees, uien, peterselie en dragon Meng de eieren, cosnac, zout en peper en meng door het vlees.

Bak een balletje om te proeven.

Doe het vlees in de terrine, garneer met het spek in reepjes, laurierbladlaurierblad en takjes tijm, deksel erop en de kier sluiten met een pasta van bloem en water.

Zet in een kokend waterbad in de oven en bak 2-2 ½ uur op 175°. Laat de terrine afkoelen met een plankje erop waarop een gewicht van 1 kg staat.

Bewaar 3-7 dagen.

Pâté de la maison

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type Pate	Slank	Nee
Bron			Sterren	

Ingrediënten

500 g magere varkenslappen
500 g varkenslever
200 g vers vet spek
35 g boter
1 schoongemaakte en kleingesneden ui
150 g in kleine blokjes gesneden gekookte ham
2 uitgeperste teentjes knoflook
2 eetlepels slagroom
2 eetlepels cognac
2 eetlepels bloem
zout
peper
150 g in dunne plakjes gesneden vet spek
enkele laurierblaadjes

Bereiding

Draai de varkenslappen, de varkenslever en het verse spek door een gehaktmolen, zodat een vrij grof gehakt ontstaat.

Verhit de boter in een pan en fruit hierin de kleingesneden ui en de blokjes ham ca. 4 minuten.

Vermeng het gehakt met het ui-hammengsel, het uitgeperste knoflook, de slagroom, de cognac, de bloem en wat zout en peper. Kneed alles goed dooreen.

Bekleed een patépot met plakjes spek en vul de pot met het gehaktmengsel.

Leg wat laurierblaadjes boven op het gehaktmengsel en dek alles af met plakjes spek.

Dek de pot af met een deksel of met aluminiumfolie.

Plaats de paté in een bak kokend water en bak hem circa 1,5 uur in een op 175°C voorverwarmde oven.

Laat de paté in de vorm afkoelen en gevolgd door een nachtje in de koelkast.

Serveer de paté in plakken gesneden en geef er vers stokbrood en boter bij.

Pâté de la maison

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type Pate	Slank	Nee
Bron			Sterren	

Ingrediënten

500 g magere varkenslappen
500 g varkenslever
200 g vers vet spek
35 g boter
1 schoongemaakte en kleingesneden ui
150 g in kleine blokjes gesneden gekookte ham
2 uitgeperste teentjes knoflook
2 eetlepels slagroom
2 eetlepels cognac
2 eetlepels bloem
zout
peper
150 g in dunne plakjes gesneden vet spek
enkele laurierblaadjes

Bereiding

Draai de varkenslappen, de varkenslever en het verse spek door een gehaktmolen, zodat een vrij grof gehakt ontstaat.

Verhit de boter in een pan en fruit hierin de kleingesneden ui en de blokjes ham ca. 4 minuten.

Vermeng het gehakt met het ui-hammengsel, het uitgeperste knoflook, de slagroom, de cognac, de bloem en wat zout en peper.

Kneed alles goed dooreen.

Bekleed een patépot met plakjes spek en vul de pot met het gehaktmengsel.

Leg wat laurierblaadjes boven op het gehaktmengsel en dek alles af met plakjes spek.

Dek de pot af met een deksel of met aluminiumfolie.

Plaats de paté in een bak kokend water en bak hem circa 1,5 uur in een op 175°C voorverwarmde oven.

Laat de paté in de vorm afkoelen en gevolgd door een nachtje in de koelkast.

Serveer de paté in plakken gesneden en geef er vers stokbrood en boter bij.

Peperpaté

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type Pate	Slank	Nee
Bron	Eten en doen - Wiebe Andringa.		Sterren	

Ingrediënten

500 gram magere varkenslappen
200 gram vers vet spek
300 gram varkenslever
1 schoongemaakte ui
2 eetlepels cognac
2 eetlepels groene peperkorrels uit blik of pot
zout
150 gram in dunne plakken gesneden vet spek.

Bereiding

Draai de varkenslappen, het verse spek, de varkenslever en de schoongemaakte ui door een vleesmolen met een voorzetplaat met vrij grote openingen, zodat een grof gehakt ontstaat. Vermeng het gehakt met de cognac, de peperkorrels en wat zout. Kneed alles goed dooreen. Bekleed een patépot met plakjes spek en vul de pot met het gehaktmengsel. Dek het geheel af met plakjes spek. Doe een deksel op de pot. Plaat de paté in een bak kokend water en bak hem 1 1/2 uur in een op 175 graden voorverwarmde oven. Laat de paté afkoelen en plaats hem daarna, eventueel onder druk, in de koelkast.

Serveertips

Serveer de paté in plakken gesneden als voorgerecht en geef er vers stokbrood en boter bij, of plaats de pot paté op tafel als onderdeel van een koud buffet.

Provençaalse paté

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type Pate	Slank	Nee
Bron			Sterren	

Ingrediënten

500 gr varkensgehakt
500 gr rundergehakt
250 gr varkenslever, gemalen
1 theelepel zout
1 theelepel grofgemalen peperkorrels
mespunt nootmuskaat
mespunt gemalen kruidnagel
2 eetlepels gepelde, zeer fijn gehakte amandelen
1 dl koffieroom
1 eetlepel honing
1 ei, losgeklopt
1 eetlepel bloem
200 gr vet spek, in dunne plakjes gesneden
1 laurierblad
Gevulde olijven, in plakjes gesneden
Rode paprika, in ringen gesneden

Bereiding

Vorbereiding
Voor een patépot (1 1/4 liter)

Meng de lever door het gehakt met zout, peper, nootmuskaat, kruidnagel, room en honing. Voeg ei en bloem toe en maal het mengsel door de vleesmolen. Meng de amandelen erdoor. Bekleed de patépot met 3/4 van de plakjes spek, doe de vleesmassa erin en bedek deze met de overige plakken spek. Leg de garnering van laurierblad, plakjes olijven en ringen paprika erop. Zet het deksel op de patépot of dek deze af met aluminiumfolie.

Bereidingswijze

Zet de patépot in een ruime, hittebestendige schaal in de oven en vul deze schaal met water. Maak de paté in de aangegeven tijd gaar. prik, om te controleren of het vlees gaar is, met een satéstokje in de paté. Als het uitlopend vocht licht is gekleurd is de paté gaar.

Zet op het vlees een klein rond plankje of een passend bord met een gewicht, b.v. een gevuld conservenblik. Paat de paté zo afkoelen.

Verwijder gewicht en plankje of bord. Zet dan het deksel er weer op en laat de paté minstens 24 open een koele plaatse staan.

Serveertips

Serveer de paté in de pot.

Quatre-epices

Menugang -
Keuken Frans
Bron

Soort -
Type Kruiden

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

7 deel gemalen peper of piment
1 deel nootmuskaat
1 deel kruidnagel
1 deel kaneel

Bereiding

Verhoudingen kunnen zelf enigzins aangepast worden.

Bovenstaande kruiden zelf malen in molen

Recept voor pate

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type Pate	Slank	Nee
Bron			Sterren	

Ingrediënten

150 gram lever

250 gram runder gehakt

1 ei

boter

wat zout liefst himalaya zout

2 ons runder vlees dun gesneden

knoflook

Bereiding

Maak de levertjes een beetje schoon, en leg de lever een half uurtje voor gebruik in de vriezer.

Pak een (cake)vorm en vet die in met boter, en beleg de zijkanten met de plakjes rundervlees

Pureer lever, en gehakt in de keukenmachine. Pureer minstens 1 minuut.

De reden dat dingen in de diepvries moeten heeft te maken met de structuur van de pate: hoe kouder de ingrediënten, des te beter de structuur.

Doe nu alle andere artikelen ook in de keukenmachine, en draai dat nog eventjes een paar seconden door.

Als je de smurrie nu in de vorm giet, en de runder-lapjes dichtslaat en de vorm afsluit met wat zilverfolie erover, kan de pate 2 uur in de oven in een waterbak (+/- 175 graden Celcius).

Laat de pate na afloop afkoelen, en MINSTENS 24 uur afgedekt in de koelkast staan, hierdoor trekt de smaak van de ingrediënten heel goed door de pate heen.

Nu schaf je snel een vers, warm stokbrood aan, besmeerd dat met roomboter, en dan een plak pate erop: mjummiel!

Snelle Franse pâté

Menugang Voorgerecht
Keuken -
Bron

Soort -
Type Pate

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

1 kg kiplever
800 g rundergehakt
400 g kalfsgehakt
200 g mager gerookt dingesneden spek
2 lepels Provençaalse kruiden
2 gesnipperde uien
3 tenen knoflook
2 borrelglaasjes cognac
zout, peper

Bereiding

Maal de schoongemaakte levers fijn. Meng ze met gehakt, uitgeperste tenen knoflook, uien, kruiden, cognac, zout en peper.
Bedek een grote cakevorm met spek.
Stort de vleesmassa erin en bedek met reepjes spek.
Dek af met alufolie waarin gaatjes zitten.
Zet 90 minuten op 200°.
Laat afkoelen en een etmaal staan.
Serveren met cornichons.

Specerijen voor patés

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type Pate	Slank	Nee
Bron	Paté, Joyce van Doorn, 1979		Sterren	

Ingrediënten

Bereiding

Les quatre épices (de vier kruiden)

7 Delen peper op 1 deel nootmuskaat (geraspt), 1 deel kruidnagel en 1 deel kaneel; dit al alles fijngemalen en goed vermengd. Soms worden 3 delen piment genomen op 7 delen peper. Piment lijkt wat smaak betreft op alle drie de kruiden, nootmuskaat, kruidnagel en kaneel en wordt daarom door de Engelsen 'allspice' genoemd.

Soms wordt de kaneel vervangen door gemberwortel, eveneens gemalen.

Andere samenstelling: 125 gram witte peper, 10 gram kruidnagel, 30 gram gember en 35 gram nootmuskaat. De naam quatre épices wordt ook wel gebruikt voor andere kruidenmengsels, maar niet in de patébereiding, dan worden meestal de bovengenoemde samenstellingen bedoeld.

Epices composées (samengestelde kruiden)

neem tijm, laurier, basilicum, salie, een beetje koriander en foelie. Al deze ingrediënten, goed gedroogd, in een vijzel fijn stampen en zeven. Voeg bij dit mengsel een derde aan gewicht peper, eveneens fijngestampt of gemalen. Alles goed door elkaar mengen en hermetisch afgesloten bewaren.

Kokskruiden In Nederland veel gebruikte 'cinque épices' een combinatie van tijm, salie, marjolein, nootmuskaat en peper.

Sel épicié (gekruid zout)

Dit is een mengsel van zout met verschillende kruiden en specerijen, die samen moeten worden fijngestampt en vervolgens gezeefd.

80 gram zout 1 gram kruidnagel 1 gram nootmuskaat, geraspt 1 laurierblad ½ gram kaneel 2 gram peperkorrels ½ gram gedroogde basilicum ½ gram koriander Alles nog eens fijn gestampt en nog eens gezeefd zodat de ingrediënten zich goed vermengen. Goed afgesloten op een droge plaats bewaren.

Zout en peper

Met zout staat of valt uw paté. Iets te weinig of te veel kan een ramp zijn. Proeven is het enige middel

Specerijen voor patés

om te bepalen of het zoutgehalte juist is. Als vuistregel mag u 10 gram zout op 500 gram vlees aannemen. Maar als er ham in de paté verwerkt wordt moet u beslist minder nemen, ham is tamelijk zout.

Op 15 gram zout kunt u een theelepel peper nemen, afhankelijk van uw smaak en van de kwaliteit van uw peper. Er zijn verschillende soorten peper. Zwarte peper heeft zijn schilletje behouden en is iets aromatischer van smaak dan witte peper. Witte peper mist dat schilletje en is iets heter, hoewel ze van hetzelfde soort zijn, maar witte peper is de rijpe vrucht en zwarte de onrijpe. Cayennepeper kan met een van de andere pepers worden gecombineerd of afzonderlijk worden gebruikt. Maal peper altijd op het moment dat u het gebruikt, want het aroma vervliegt snel. Groene peper moet u niet malen, maar kunt u in zijn geheel of gekneusd verwerken.

Terrine de campagne

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	-	Type Pate	Slank	Nee
Bron	Slagerij Schaap		Sterren	

Ingrediënten

- 400 gr. varkensvlees (schouderlappen), fijngesneden of grof gemalen
 - 125 gr. kalfsvlees, fijngesneden of grof gemalen
 - 250 gr. vers vet rugspek, fijngesneden (zonder zwoerd)
 - 250 gr speklappen, grof geneden (zonder woerd)
 - 2 uien, fijngesneden
 - 2 teentjes knoflook, gepeld en gekneusd
 - blaadjes van 5 vijf takjes verse tijm
 - ongeveer 10 jeneverbessen, grof gemalen
 - 1 cm verse gemberwortel, fijngesneden
 - 10 witte peperkorrels, grof gemalen
 - ongeveer ½ theelepel zeezout
 - 1 ei losgeklopt
 - 6 laurierblaadjes
- voor het bekleden van de vorm
- 200 gr. vers vet rugspek, in dunne plakjes gesneden
- extra nodig: 1 terrinevorm (15 keer 23 cm); aluminiumfolie; braadslee (groter dan terrinevorm)

Bereiding

Oven voorverwarmen op 150 graden Celsius.

Alle ingrediënten voor terrine (behalve laurierblaadjes) met de hand of met kneedhaak van keukenmachine of mixer mengen.

Terrinevorm met ¾ deel van plakjes rugspek bekleden, spek aan alle kanten ruim over terrine laten hangen (om bovenkant van terrine later mee af te dekken).

Vulling in vorm schepen en tot maximaal 4 cm boven vormrand laten uitkomen.

Bovenkant van vulling met rest van plakjes spek bedekken en overhangend spek terugvouwen.

Garneren met laurierblaadjes.

Bovenkant van terrine afdekken met dubbele laag aluminiumfolie en vorm in braadslede zetten.

Het water in braadslee schenken tot halverwege terrinevorm.

Braadslee 1 richel onder midden van oven schuiven en terrine in 1 ½ -2 uur gaar laten worden.

Test gaarheid van terrine door er een mes in te steken, als vleessappen helder zijn is terrine gaar.

Terrine uit oven halen.

Plank of schaal op terrine leggen en deze verswaren met baksteen of gevuld conservenblik.

Terrine onder druk minstens 4 uur laten afkoelen en daarna minstens 24 uur in koelkast zetten (smaken trekken zo goed in).

Afgekoelde terrine tot gebruik maximaal 1 week in koelkast bewaren.

Terrine in plakken gesneden serveren met knapperig brood en kleine zoetzuren augurkjes.

Terrine de Madame

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	-	Type Pate	Slank	Nee
Bron			Sterren	

Ingrediënten

750 gram mager varkensvlees
250 gram kalfpoelet
500 gram vers vet spek
750 gram kalfs-, varkens- of runderlever
70 gram roomboter
7 sjalotjes of 2 uien
7 tenen knoflook
250 gram kippelever
1,5 deciliter cognac
1 deciliter schenkroom
1 eetlepel schenkroom
1 ei
2 eetlepels bloem
30-40 gram zout
2 theelepels gemalen peper
1 theelepeltijm
1 theelepel gemengde kruiden
0,5 theelepel wocestershiresaus
peterselie
desgewenst 1 blikje truffels
200-250 gram dingesneden vers vet spek
4 laurierblaadjes.

Bereiding

Draai het vlees en het spek en de kalfs-, runder- of varkenslever eenmaal door de molen.
Snij de sjalotjes en de knoflook zeer fijn.
Verwarm de helft van de boter, fruit daar de uitjes en de knoflook goudbruin in.
Doe deze bij het vlees.
Verwarm in dezelfde pan de rest van de boter, bak daar 3 tot 4 minuten de kippelevers in aan.
Haal de kippelevers uit de pan en snijd ze in vieren.
Schenk de helft van de cognac in de braadpan, roer tot al het aanzetsel in de pan is opgelost, kook dit in tot ongeveer 4 eetlepels.
Doe deze bij het vlees en de uitjes.
Voeg eveneens hier aan toe het restant cognac, de room, het citroensap, het even losgeklopte ei, de bloem, het zout, de kruiden, de worcestershiresaus, veel fijngesneden peterselie en eventueel de fijngesneden truffel(s) en het vocht uit het blikje.
Meng alles zeer langdurig en intensief dooreen.
Proef, en laat het mengsel tenminste een half uur staan en proef weer. (proeven: in een stukje zilverfolie een klein beetje au bain marie gaar maken en dan pas proeven)
Bekleed een grote of twee kleine terrines of schotels met lapjes spek.
Druk de helft van het mengsel erin, spreid de levers er over uit, leg de rest van het mengsel boven op de levers en druk alles tesamen goed aan.
Leg de laurierblaadjes erop, dek het af met spek en sluit de terrine(s) of de schotel(s) op een geeignende wijze (zodat er geen vocht in of uit kan; in het boekje doen ze dit soms met een deegrand om de deksel)

Terrine de Madame

Zet de pates 2 uur in een bak, waarin nog heet water wordt gedaan, in een voorverwarmde oven.
(150-175 graden, stand 1-2)

Laat de pate een gedeelte van de tijd onder druk, afkoelen. (met een plankje en iets zwaars bij voorbeeld)

Terrine van konijn

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type Pate	Slank	Nee
Bron	STEFAN VLAEMINCK		Sterren	

Ingrediënten

4 konijnebillen
300 gram gerookt spek in sneetjes
300 gram kippelevertjes
300 gram gehakt
reepjes vet
1 rode paprika
1 rode ajuin
look
bieslook
5 verse shitakes
olijfolie
2 eierdooiers
3 eetlepels bloem
een scheut Cognac
roze en groene peperbollen
cayennepeper
provençaalse kruiden
gele mosterdzaadjes

Bereiding

Koop in het grootwarenhuis een 4 tal konijnebillen die je moet ontbenen. De mooie stukken hou je apart, de minder mooie stukken zullen later meegemixd worden.

Verder heb je van bij je slager nog nodig : een 300 gram gerookt spek in fijne plakjes versneden, een 300 gram kippe- en/of konijnelever en een 300 gram kalkoen- (of varkens-) gehakt. Ook nog wat reepjes vet voor de eindversiering

Van bij de kruidenier haal je één rode paprika en één Spaanse ajuin, look, bieslook, een paar shii-takes (5) en hopelijk heb je de rest al in huis

Je mengt de gemixte levertjes samen met de minder mooie stukjes konijn en het kalkoengehakt tot één vleesmassa.

Je voegt daar wat olijfolie, twee eierdooiers en een klein beetje bloem aan toe en ook een scheut (Spaanse) Cognac. (belangrijk)

Verder ga je de look door de lookpers halen en erbij mengen, wat roze en groene peperbollen op zijn geheel alsook wat gemalen 4 seizoenen-peper, grof zeezout, cayennepeper, Provençaalse kruiden (indien mogelijk verse tijm), bieslook versneden en gele mosterdzaadjes. (experimenteer zelf met de hoeveelheden)

De rode paprika en de ajuin in kleine stukjes snijden en de helft van beide door het vlees mengen. Ook de shii-takes mogen nadat ze gekuist werden in het vlees worden gemengd.

Terrine van konijn

Nu is het tijd om je terrine(s) klaar te maken. De binnenkant van de terrine(s) lichtjes inoliën en daarna bekleden met de spekreepjes.

Het vlees met al zijn ingrediënten erin doen.

De mooie stukjes konijn, die we vanaf het begin gespaard hadden, gaan we nu gelijkmatig verdelen en middenin het vlees in de terrine duwen. Ook de niertjes van het konijn kun je op die manier erbij doen.

Wanneer alles nu in de terrine is verdwenen, leggen we nog wat vetreepjes als versiering kruiselings over de terrine heen, samen met wat paprika, een ajuinrondeeltje, een paar roze peperbolletjes en wat mosterdzaadjes. We overgieten het geheel met nog wat olijfolie en dan is het stilaan tijd voor de oven !!!

De oven moet je voorverwarmen op 200 graden en je terrine (gietijzer met deksel) moet geplaatst worden in bain-marie, dus in een ovenschaal gevuld met water zodat tijdens het bakken, de terrine niet te veel kan uitdrogen.

De bovenzijde van de terrine overdek je aanvankelijk met een stukje aluminiumfolie indien er geen deksel aan zit en je plaatst ze in de oven eenmaal deze op temperatuur is. Na een uur haal je de folie eraf en het volgende half uur is het belangrijk dat je de evolutie van je terrine in de gaten houdt.

Wanneer de bovenzijde neiging heeft om te gaan verbranden, de temperatuur verlagen.

Normaal gezien moet het vlees in de terrine ietwat gekrompen zijn, mag de bovenzijde ook goed bruینگekleurd zijn, maar niet over het hele oppervlak zwartgebakken!

Na een goed uur in de oven zou de klus moeten geklaard zijn. Je opent de oven, haalt met de nodige voorzichtigheid de terrine eruit en zet ze op een koele plaats, waar ze helemaal kan afkoelen en opstijven.

Wat eerst nog een vette kolkende olie rond het vlees leek te zijn, stijft nu op tot een lekkere gelatineachtige massa, die de terrine tegen uitdrogen zal behoeden, hoewel ... eenmaal je de terrine zult geproefd hebben, is de kans tot uitdrogen ervan praktisch onmogelijk.

Je maakt een klein mesclun slaatje klaar waarin je wat olijfolie en wijnazijn of balsamico azijn hebt vermengd en je legt een stukje terrine van anderhalve tot twee centimeter dik erbovenop.

Additional Kommentaar:

Hoewel ik het nog nooit zelf geprobeerd heb, veronderstel ik dat je in het jachtseizoen met een identieke bereiding een hazenterrine kunt maken indien je het konijn door een haas vervangt!

Toscaanse pate

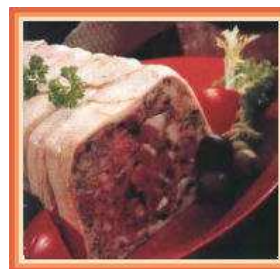
Menugang Voorgerecht
Keuken Italiaans
Bron

Soort -
Type Pate

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

400 gr doorregen varkenslappen
400 gr speklappen
200 gr rauwe ham met een vetlaagje in dikke plakken
2 tl italiaanse kruiden
1 borrelglas cognac
100 gr zwarte en groene olijven
2 teentjes knoflook
400 gr varkens of kalfslever
10 gr zout
3 eieren
50 gr bloem
250 gr vers vet spek, in dunne plakken



Bereiding

Snijd de varkenslappen, de speklappen en de rauwe ham in blokken.
Hak de varkenslappen grof in de foodprocessor en doe in een kom.
Hak de speklappen fijn in de foodprocessor en doe eveneens in de kom.
Hak de ham middelgrof en doe in de kom. Week de kruiden in de cognac.
Hak de olijven grof en doe in een kom.
Pers er de knoflook bij.
Maal de lever met het zout in de foodprocessor zeer fijn en doe in de kom.
Meng het fijngemaakte varkensvlees, de speklappen, de ham, de kruiden met de cognac, de olijven, de knoflook, de lever, de losgeklopte eieren en de bloem goed door elkaar.

Verwarm de oven voor op 110 graden.
Bekleed de vorm met de repen spek.
Vul de vorm met het vleesmengsel en druk goed aan.
Dek af met het overhangende spek.
Zet de vorm ca. 3 uur in de voorverwarmde oven.
Laat de pate afkoelen en stort op een platte schaal.
Dep het uitlopende vocht op met keukenpapier

Vleespastei in korst (paté en croute)

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type Pate	Slank	Nee
Bron			Sterren	

Ingrediënten

Patés worden 1 à 2 dagen van tevoren gemaakt!!!

Voor het deeg:

300 gr bloem

125 gr koude boter of margarine

1,5 eierdooier

1-1,5 dl koud water

10 gr zout

Voor de vulling:

450 gr iets doorregen varkenslappen

100 gr varkenslever

150 gr mals, mager varkensvlees, in repen gesneden

1 plak ham van 100 gr

zout, peper, snufje tijm, laurierblad

Voor de marinade:

1 à 2 lepels cognac

1,5 dl sinaasappelsap

Om te bestrijken:

1/2 eierdooier, losgeklopt met water

Bereiding

Vorbereiding

Houd 1/4 van de bloem achter.

Doe de rest van de eierdooiers en het zout in een kom.

Snijd de boter met twee messen in zeer kleine stukjes door de bloem.

Voeg zoveel koud water toe, dat een samenhangend deeg ontstaat. Kneed dit door. Maak er een deegbal van en laat deze enkele uren, afgedekt, in de koelkast rusten.

Maak nu de marinade van het sinaasappelsap en cognac.

Bestrooi repen varkensvlees met peper en zout en marineer ze gedurende enkele uren. Het vlees zonodig eenmaal keren.

Draai nu de varkenslappen en de lever door de vleesmolen.

Voeg aan de vleesmassa peper, zout, tijm en de overgebleven marinade toe en vermeng alles tot een smeug geheel.

Vet de vorm in. Het deeg uitrollen met een deegroller en de achtergehouden bloem.

Rol een lap die voldoende groot is om de cakevorm aan alle zijden te bedekken.

Houd voldoende deeg over voor een deksel. De hoeken kunnen met water aan elkaar geplakt worden.

Bereidingswijze

Doe nu de helft van de vulling in de vorm en duw deze wat tegen de zijkant omhoog, zodat een holte ontstaat.

Vleespastei in korst (paté en croute)

Leg in deze holte eerst de repen ham en daarna de repen varkensvlees.

Doe vervolgens de rest van de vulling in de vorm en leg hierop het laurierblad. (Onthoud de plaats, zodat u het laurierblad bij het aansnijden kunt verwijderen.)

Vouw de opstaande randen deeg losjes over de vulling en plak hierop het deegdeksel met water vast.

Snijd in dit deksel met een puntig mesje twee openingen ter grootte van een 10 Eurocent muntstuk, waardoor het vocht tijdens het bakproces kan ontsnappen.

Snijd van de deegresten een versiering, bijvoorbeeld in de vorm van een bloem en plak deze met water op het deksel vast.

Bestrijk het geheel met eierdooier, losgeklopt met water.

Bak de paté en laat ze daarna afkoelen.

Stort hem op een plank; 1 dag op een koele plaats laten staan alvorens gem aan te snijden.

Serveertips

Serveren in plakken van ca. 1 cm dik gegarneerd met zilveruitjes, augurken of olijven.

Infra Turbo oven: Temperatuur 185 C

Plaats: onderin

Tijd: 75-85 minuten

Infra oven:

Temperatuur: 210 C

Plaats: Onderin

Tijd: 80-90 minuten

Gasoven:

Stand: 4-5

Plaats: onderin

Tijd: 75-85 minuten

Walnotenpâté

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type Pate	Slank	Nee
Bron	Wijntop5.nl		Sterren	

Ingrediënten

150 g gepelde walnoten
1 ½ dl cognac
250 g varkensfilet
150 g varkenslever
250 g speklappen
750 g saucijzen
1 ei nr.2
4 theelepel uiensap
2 theelepel knoflooksap
2 theelepel peper
1 ½ theelepel zout
plakjes prei
mespuntje gebrande suiker
6 blaadjes gelatine
zout

Bereiding

Week 100 g walnoten in 1 dl cognac.
Beboter de vorm. Snij 4 randjes vetspek van de speklappen en hou apart.
Snij filet, lever en spek in blokjes.
Haal het gehakt uit de saucijzen en meng met het vlees, meng ei, uien- en knoflooksap erdoor. Kneed de cognacnoten erbij en druk in de vorm (het staat waarschijnlijk bol).
Garneer met reepjes spek (erin drukken) en laurierblad.
Deksel erop, eventueel met een gewicht.
Zet in een ondiepe schotel water in een oven van 175° en bak 2 uur.
Giet het braadvocht af, leng met ½ dl cognac en eventueel water aan tot 2½ dl.
Laat alles afkoelen en doe de pâté weer een uurtje onder de (verzwaarde) deksel.
Neem de spekreepjes daarna van de pâté, vul de daardoor ontstane geultjes met 50 g gepelde walnoten en vervang de laurier door dunne ringetjes prei.
Zet onafgedekt in de koelkast.
Week de gelatine.
Breng ½ dl water met een beetje gebrande suiker aan de kook, haal van het vuur en los de uitgeknepen gelatine erin op, meng door de bouillon
Proeven.
Wacht tot het lobbijg wordt en schep over de pâté.
Koel bewaren, in de koelkast 8 dagen houdbaar.

Wildpate

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type Pate	Slank	Nee
Bron	Recept van t Hunebed		Sterren	

Ingrediënten

*400 gr wildpoulet
*200 gr vet spek
*200 gr paddestoelen
*75 gr sjalotten
*4 witte boterhammen
*10 gr knoflook
*10 ml rode port
*1 ei
*peper,zout en thijm
*mager rookspek

Bereiding

Het wildpoulet en vet spek door een gehaktmolen draaien.
Sjalotten, knoflook en paddestoelen snijden en dan even in een koekenpan aanfruiten.
De witte boterhammen zonder korst weken in melk.
Het vlees, de uitgeknepen boterhammen, port,eieren en smaakstoffen goed door elkaar mengen en daarna het afgekoelde groentemengsel erdoor spatelen.
Het bakblik invetten en bekleden met plakken ontbijtspek,zodanig dat je ook, nadat de vulling erin zit,het spek erover heen kunt vouwen.
In een voorverwarmde oven bakken op 200° C .
De tijd van bakken hangt af van de oven die u heeft.
Gemiddeld zal het ongeveer een uur zijn,maar in een hete luchtoven of een hete luchtoven met stoom zal de baktijd korter zijn.
Het moet in ieder geval gaar zijn.
Dit kunt u controleren door een lange naald er 30 sec. in te steken.
Als u deze er uithaalt moet de naald in het midden heet zijn.
Als het uit de oven komt, het overtollige vet er voorzichtig afgieten, een kwartiertje af laten koelen en daarna voorzichtig storten op een plateautje.
Verderaf laten koelen en dan in de koelkast plaatsen, want goed gekoeld snijdt het beter.
Dus het beste is het om het een dag van te voren te maken.
Minstens een half uur van te voren niet al te dunne plakken snijden (i.v.m. het weer op temperatuur komen)en bijvoorbeeld serveren met gemengde slasoorten en cranberry saus, of met gebakken paddestoel-en,basilicum en mangodressing.

Wildpate met uienmarmelade

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type Pate	Slank	Nee
Bron			Sterren	

Ingrediënten

3 laurierblaadjes
1 takje tijm
10 jeneverbessen
1/2 tl versgemalen peper
1 glas rode wijn
1 glas rode port
250 gr mager wildvlees naar keuze
200 gr vette speklappen
150 gr kalfs- of varkenslever
8 gr zout
1 ei
25 gr bloem
150 gr ontbijtspek in plakjes
2 rode uien
2 el olijfolie
3 el basterdsuiker
3 el rozijnen
1 glas rode wijn
1 glas rodewijn azijn
zout
versgemalen peper

Bereiding

Doe de laurierblaadjes, de tijm, de geplette jeneverbessen, de peper, de wijn en de port in een kom. Snijd het wildvlees in blokken, schep ze door de marinade en laat minstens 6 uur, maar nog liever een hele nacht, intrekken. Neem het vlees uit de marinade, zeef het vocht en laat het inkook tot er nog ca. 2 eetlepels over zijn. Snijd de speklappen in blokken. Hak het wildvlees grof in de foodprocessor en doe in een kom. Hak de speklappen fijn in de foodprocessor en doe eveneens in de kom. Maal de lever met het zout in de foodprocessor zeer fijn en doe in de kom. Meng het wildvlees, de speklappen en de lever met de ingekookte marinade, het losgeklopte ei en bloem goed door elkaar.

Fruit voor de uienmarmelade de in halve ringen gesneden uien in de hete olijfolie glazig. Voeg de basterdsuiker, rozijnen, rode wijn, rodewijn azijn en peper en zout toe en laat het gerecht 15 minuten stoven. Laten afkoelen

Verwarm de oven op 80 graden. Bekleed de vorm met het spek, vul met het vleesmengsel en druk het goed aan. Dek af met het overhangende spek. Zet de vorm ca. 1,5 uur uur in de voorverwarmde oven. Laat de pate afkoelen en stort op een platte schaal. Dep het uitlopende vocht op met keukenpapier.

Wildpate met uienmarmelade

Serveer de pate met de uienmarmelade.

Zelfgemaakte pate

Menugang Voorgerecht
Keuken -
Bron

Soort -
Type Pate

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

400 gram varkenslever
150 gram gehakt
1 gekookte aardappel
1/4 ui fijngehakt
2 ansjovisfilets
1 ei
1 eetlepel bloem
2 theelepels zout
1 theelepel peper
3 dl melk
3 eetlepels olijfolie

Bereiding

Snijd de lever in kleine stukjes.
Doe deze samen met de rest van de ingrediënten in een keukenmachine.
Laat alles 1-2 min. draaien tot een gladde, soepele massa ontstaat.
Doe het mengsel in een langwerpige brood- of cake-vorm die is ingevet met een beetje olie.
Bak de paté 70-80 minuten in de oven op 150°C.
Steek een mes in de paté om te zien of hij door en door gaar is.
Er mag dan geen vloeistof meer opborrelen.
Laat de paté goed afkoelen.

