



Ruud 's Kookboek

Pâtérecepten / v0.7

Inhoudsopgave.

Amuse van pâté, spek en gekaramelliseerde sjalot.	3
Appel met pâté.	4
Gerookte forelpâté.....	5
Palingpâté.	6
Parelhoenpâté I.....	7
Sinaasappelkippenleverpâté.	8
Vleespâté.....	9
Gebruikte afkortingen.....	11

Amuse van pâté, spek en gekaramelliseerde sjalot.



Menugang: Amuse,
voorgerecht
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: **
Bron: AllerHande

Ingrediënten

20 g boter, room-,
ongezouten
1½ el Cremaceto
Balsamico
8 pl ontbijtspek
75 g pâté, cranberry-
15 g rucola
3 sjalotten

8 amuselepels

Bereidingstijd: 25 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 90
Eiwit: 3 g
Koolhydraten: 3 g
w/v suikers: 2 g
Natrium: - mg
Vet: 7 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 4 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0,5 g

Bereiding.

Snijd de sjalotten in dunne ringen.
Verhit de boter in een koekenpan en fruit de
sjalot 3 min. op een laag vuur.
Voeg de Cremaceto Balsamico toe en laat het
geheel in 15 min. op laag vuur karamelliseren.
Roer af en toe.

Snijd ondertussen de pâté in blokjes (naar
gewenst aantal personen) van 2 cm en wikkel
elk blokje in een plakje spek.

Verhit een koekenpan met antiaanbaklaag
zonder olie of boter en bak de blokjes 3 min. op
een middelhoog vuur tot de spek krokant is.
Verdeel de rucola en sjalotjes over de lepels en
leg de pâtéhapjes erop.

Appel met pâté.



Menugang: Amuse-
gerecht, hapje
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Carta,
Smulweb.nl,
MarionsRecepten.nl

Ingrediënten

¼ appel, zoetzure appel
(bv. Elstar)
3 el Calvados (slijter)
8 kappertjes
50 g pâté, room-

Bereiding.

Schil het stukje appel schillen en snijd in de lengte in 4 dunne plakken.
Steek of snijd uit elk plakje 2 sterretjes.
Breng de Calvados met e appelsterretjes in een kleine pan aan de kook en laat 1 min. zachtjes koken*.
Laat de appelsterretjes in een zeef uitlekken.
Snijd de pâté met een natgemaakt mes in 8 gelijke plakken.
Rol met een koele hand de pâté tot 8 mooie gelijkmatige balletjes.
Bewaar de balletjes tot gebruik afgedekt in koelkast.
Verdeel de appelsterretjes over amuse lepels.
Leg op elk sterretje 1 pâtéballetje.
Garneer elk pâtéballetje met twee kappertjes.

Tip:

In de magnetron gaat dit zeker zo makkelijk.

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Gerookte forelpâté.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Forellenvijver
Heioord

Ingrediënten

75 g boter
- citroensap
1 forel, gerookte
200 g kaas, room-
- nootmuskaat
- peper, versgemalen
- zout

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Mix de gerookte forel met de boter, de roomkaas, het citroensap, een snufje nootmuskaat, een snufje zout, wat versgemalen peper tot een zacht mengsel. Doe de pâté in een spuitzak en garneer zo de toast.

Palingpâté.



Menugang: Hapje
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Ik hou van paling

Ingrediënten:

1 el bieslook, verse,
geknipte
½ citroen, sap van
- crackers 100 g kaas,
room-
1 el mierikswortel, uit
een potje
100 g palingfilets,
gerookte
- peper, versgemalen
1 stokbroodje, in
sneetjes
- toastjes
- zout

Bereiding.

Hak de palingfilets grof in een blender.
Mix de roomkaas, de mierikswortel en het
citroensap erdoor.
Roer de bieslook erdoor en voeg naar smaak
zout en versgemalen peper toe.
Serveer de pâté met toastjes, crackers en
sneetjes stokbrood.

Tip:

Deze pâté heb je zo gemaakt en is ook heerlijk
voor bij een picknick!

6

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Parelhoenpâté I.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Carta-Geert

Ingrediënten

4 el cognac
8 pl deeg, blader-,
diepvries
1 eidooier
2 eieren
100 g kippenlevers
1 tl koriander
400 g parelhoenfilets
- peper, versgemalen
- sla
200 g spek, vet-, vers
200 g varkensvlees,
mager
- zout

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 goed door elkaar. Laat het mengsel een nacht in de koelkast opstijven. Ontdooi het deeg.

Bekleed hiermee een pâtévorm 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 gedurende 45 min. midden in de oven (oven 195°C - heteluchtoven 175°C).

Neem de vorm uit de oven en laat deze afkoelen.

7

Bereidingstijd: 25-30 min.

Grill-/oventijd: 45 min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Sinaasappelkippenleverpâté.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: *
Bron:
GratisKookboek.be

Ingrediënten

25 g boter
150 g kippenlevertjes
1 tn knoflook
1 tl kruiden,
Provençalse
- peper
1 sinaasappel
¼ bk tuinkers
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Schil de sinaasappel dik.
Snijd de partjes tussen de vliezen van de sinaasappel uit.
Vang het sap op.
Smelt de boter in een koekenpan.
Pers de knoflook boven de boter uit.
Voeg de kippenlevertjes toe aan de boter.
Voeg de kruiden toe aan de kippenlevertjes.
Bak de kippenlevertjes in ± 5 min. gaar.
Haal de kippenlevertjes uit de koekenpan.
Doe het sap in de koekenpan.
Breng het sap aan de kook.
Voeg de sap bij de levertjes.
Pureer de levertjes.
Breng de pâté op smaak met peper en zout.
Zet de pâté minstens 1 uur afgedekt in de koelkast.
Schep de pâté op 2 borden.
Garneer de pâté met partjes sinaasappel en tuinkers.
Serveer stokbrood bij de pâté.

Vleespâté.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: Franse
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Uit de oude doos

Ingrediënten

- augurk, zoetzure, reepjes
4 el bloem
½ dl bouillon
3 el cognac
1 ei
2 bl gelatine, witte
150 g ham, schouder- (dikke plakken)
250 g kalfslappen
90 g margarine
½ tl nootmuskaat, geraspte
1 paprika, rode, ontvelde, klein gesneden
½ tl paprikapoeder
- peper, witte, versgemalen
- peperkorrels, witte
3 sjalotjes, zeer fijn gehakte
150 g spek, rook-, magere

Bereiding.

Een pâté als deze, niet te pikant of te vet, juist stevig genoeg en toch smeerbaar geeft cachet aan een koud buffet of souper.

Snijd het varkens- en kalfsvlees in niet te kleine stukken.

Snijd het verse en gerookte spek in dobbelstenen.

Draai het vlees en het spek door de vleesmolen. Herhaal dit om het extra fijn te krijgen.

Snijd de ham in blokjes van ½ cm.

Verwarm 25 g margarine in een kleine steelpan en fruit de sjalotjes goudgeel.

Meng in een grote kom het gemalen vlees, de blokjes ham, de gefruite sjalotjes met de nootmuskaat, de klein gesneden paprika,, paprikapoeder, zout, Worcestersaus en het ei. Strooi onder geregeld roeren de bloem in de kom en voeg de cognac en wijn toe.

Zorg ervoor dat alle ingrediënten goed zijn gemengd en zet de kom afgedekt 60 min. op een koele plaats, maar niet in de koelkast.

Bestrijk de schaal met de rest van de margarine en beleg de bodem en wand met de plakjes vet spek.

Schuif het rooster of de braadslede even onder het midden van de oven en verwarm die voor op 180°C.

Zet de pan, gevuld met zoveel kokend water tot de schaal voor de helft daar in zal staan, op het rooster of schenk zoveel kokend water in de braadslede.

Roer de inhoud van de kom nog eens door en voeg naar smaak nog peper en paprikapoeder toe.

Vul de schaal en druk die gelijkmatig vol.

Leg de rest van de spekreepjes op het vleesmengsel en sluit de schaal met het deksel of met folie.

De schaal moet goed sluiten.

Zet de schaal in het waterbad in de oven.

Prik na 2 uur met een saté-pen in de pâté; trek de pen terug en controleer of aan de pen geen vleesdeeltjes kleven.

Draai, als dat het geval is de oven uit en neem dan na 15 min. de pâté uit de oven.

Zet de schaal in koud water en ververs dat af en toe tot de pâté koud is.

Laat de pâté daarna 18-24 uur in de koelkast staan.

Schep zichtbaar vet uit de schaal.

Maak de pâté met een mes los van de schaal en leg daar de serveerschotel op.

Keer schaal en schotel tegelijk om en neem de vorm weg.

Verwijder voorzichtig spekresten van de opstaande wand van de pâté.

Ingrediënten (vervolg)

150 g spek, vet, vers
200 g spek, vet, vers,
dunne plakjes
1 tomaat, gepeld en
ontpit
400 g varkenslappen,
magere
½ dl wijn, rode
(Bordeaux of
Bourgonje)
5 el wijn, witte, droge
2 tl Worcestersaus
1 el zout

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: 2-2½
uur
Wachttijd: 18-24 uur
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Week de gelatine in veel koud water.
Verwarm de wijn met de bouillon.
Knijp de gelatine uit en los die in de vloeistof
op.
Laat de gelei afkoelen.
Roer de gelei goed door wanneer deze stijf
begint te worden.
Bestrijk met de gelei de boven- en zijkant van
de pâté.
Garneer de bovenzijde van de pâté met stukjes
tomaat en reepjes augurk.
Strooi wat peperkorreltjes op de pâté en schep
de nog niet vast geworden wijngelei op de pâté.
Zet de pâté tot het gebruik afgedekt op een
koele plaats.

Gebruikte afkortingen.



v2.5

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgl	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klmj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.5

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbi	Miniblikje
ms	Maatschepje
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
plj	Plukje
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	Staafje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trsje	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgl	Wijnglas
zk	Zak(je)

