

Cognac Paté

Receptnummer:

050001

Råvarer:

Kg	%		Varenummer
2,000	16,67	Svinelever	
4,000	33,33	Brystflæsk, afsværet	
2,000	16,67	Fedtafpuds	
3,000	25,00	Kogende suppe	
0,050	0,42	Cognac	
0,120	1,00	Nitritsalt	2007
0,030	0,25	Kogsalt	2006
0,800	6,67	Cognac Paté	
		Krydderiblanding	6016
12,000	100,00	Total	

Arbejdsgang:

Leveren koges i ca. 10 min. og hakkes gennem 6-8 mm skiven. Brystflæsk og fedtafpuds koges ca. 30 min. og hakkes gennem 6-8 mm skiven.

Lever, brystflæsk, fedtafpuds, den kogende suppe, cognac, Cognac Paté Krydderiblanding og nitrit- og kogsalt blandes sammen og røres godt.

Bagning:

Patéen bages i vandbad ved 180°C i ca. 50 min., alt efter hvor store forme der anvendes.