

# Paté de Champagne

## Receptnummer:

050002

## Råvarer:

Kg	%		Varenummer
7,000	54,52	Snitter	
3,000	23,36	Svinelever	
2,000	15,58	Bindefars, type 5	
0,500	3,89	Æg	
<b>0,220</b>	<b>1,72</b>	<b>Nitritsalt</b>	<b>2007</b>
<b>0,120</b>	<b>0,93</b>	<b>Paté de Champagne</b>	
		<b>Krydderiblanding</b>	<b>6061</b>
<b>12,840</b>	<b>100,00</b>	<b>Total</b>	

## Arbejdsgang:

Snitter, lever, Paté de Champagne Krydderiblanding og nitritsalt blandes godt sammen og hakkes gennem 5 mm skiven. Derefter tilsættes bindefarsen og æggene, det hele æltes godt.

Farsen fyldes i forme, som beklædes med kalvenet. Fyldningen skal være luffri.

Patéen henstår ved 8-10°C i ca. 12 timer, for derved at trække en naturlig farve.

## Kogning:

Patéen koges ved 78°C i ca. 1-1½ time, afkøles i kølerum.  
Pakkes i vakuumposer og opbevares i kølerum.