

Belgisk Paté

Receptnummer:

050003

Råvarer:

Kg	%		Varenummer
6,500	47,62	Brystflæsk, afsværet	
3,000	21,98	Svinelever	
3,000	21,98	Suppe	
0,150	1,10	Portvin	
<u>1,000</u>	<u>7,33</u>	Belgisk Paté	
		Krydderiblanding	6012
<u>13,650</u>	<u>100,01</u>	Total	

Arbejds gang:

Brystflæsk koges i ca. 1 time. Svineleveren koges i 20 min. Brystflæsk, lever, suppe, portvin og Belgisk Paté Krydderiblanding køres sammen i lynhakkeren indtil en god blanding er opnået.

Bagning:

Patéen bages i vandbad ved 180-220°C i ½-2 timer, alt efter hvor store forme der anvendes.

Patéen overhældes med aspicopløsning på ca. 40-50°C. Afkøles derefter.