

Poulard Paté

Receptnummer:

050004

Råvarer:

| Kg | % | | Varenummer |
|----------------------|---------------------|----------------------------------|-------------|
| 4,500 | 37,49 | Brystflæsk, afsværet, let saltet | |
| 2,500 | 21,94 | Svinelever | |
| 2,000 | 17,55 | Poulard- eller kyllingekød | |
| 1,800 | 15,79 | Suppe | |
| 0,110 | 0,96 | Nitritsalt | 2007 |
| 0,110 | 0,96 | Kogsalt | 2006 |
| <u>0,380</u> | <u>3,32</u> | Poulard Paté | |
| | | Krydderiblanding | 6184 |
| <u>11,400</u> | <u>99,99</u> | Total | |

Arbejdsgang:

Flæsket og poulardkødet koges mørt.

Leveren udvandes i koldt vand og skoldes.

Flæsket, leveren og poulardkødet hakkes gennem 3 mm skiven, hvorefter det røres godt sammen med suppen, nitrit- og kogsaltet og Poulard Paté Krydderiblanding.

Bagning:

Patéen bages i folieforme eller lerskåle i vandbad ved 80-90°C, bagetiden afhænger af formens størrelse.