

# Champignon-citron Paté

## Receptnummer:

050007

## Råvarer:

Kg	%		Varenummer
2,000	16,68	Svinelever	
4,000	33,33	Brystflæsk, afsværet	
2,000	16,68	Fedtafpuds	
3,000	25,00	Kogende suppe	
<b>0,070</b>	<b>0,58</b>	<b>Nitritsalt</b>	<b>2007</b>
<b>0,080</b>	<b>0,68</b>	<b>Kogsalt</b>	<b>2006</b>
<b><u>0,800</u></b>	<b><u>6,68</u></b>	<b>Champignon-citron Paté</b>	
		<b>Krydderiblanding</b>	<b>6017</b>
<b><u>12,000</u></b>	<b><u>99,63</u></b>	<b>Total</b>	

## 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, Champignon-citron 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.