

Julepaté med cognac og hasselnødder

Receptnummer:

050019

Råvarer:

Kg	%		Varenummer
2,000	15,38	Svinelever	
4,000	30,77	Brystflæsk, afsværet	
2,000	15,38	Fedtafpuds	
3,000	23,08	Kogende suppe	
1,000	7,69	Hasselnødder	
0,050	0,38	Cognac essens	
0,120	0,92	Nitritsalt	2007
0,030	0,23	Kogsalt	2006
<u>0,800</u>	<u>6,15</u>	Cognac paté	
		Krydderiblanding	6016
13,000	99,97	Total	

Arbejdsgang:

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

Svinelever blandes med brystflæsk og fedtafpuds. Derefter tilsættes suppen, Cognac paté Krydderiblanding, hasselnødder og salt. Det hele røres godt sammen.

Bagning:

Patéen bages i aluforme i vandbad ved 180°C i ca. 50 min. - afhænger af formstørrelsen.