

# Ande paté

Opskrift 15-0007

<b>Råvarer:</b>		<b>Varenr.</b>
3,000 kg.	Andelever	
5,000 kg.	Andebryst /lår kød u/skind og ben	
2,000 kg.	Kogende suppe	
0,100 kg.	Nitritsalt	2007
<u>0,800 kg.</u>	Paté Fransk urtepaté	1132
<b>10,900 kg.</b>	<b>Total</b>	

## **Arbejdsgang:**

Andekødet koges mørt, hvorefter det hakkes på 3-6 mm hulskiven.

Andeleveren udvandes i koldt vand, hvorefter det hakkes på 3-6 mm hulskiven.

Den kogende suppe og Fransk urtepaté blandingen mixes godt, hvorefter andekødet, saltet, andeleveren tilsættes. Det hele røres godt sammen til en homogen masse er opnået.

Tip: Der kan med succes tilsættes portvin til patéen.

## **Bagning:**

Patéen bages i vandbad ved 160°C i ca. 50 min. Eller til en kernetemperatur på 75°C er opnået.

Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

Efter afkøling pyntes patéen og overhældes med lys sky.