

# Krydderurte paté

## Opskrift nr:

15-0001

## Råvarer:

Kg		Varenummer
3,000	Svinelever	
3,000	Svinebov, afsværet	
2,200	Snitter/Fedtafpuds, afsværet	
2,000	Kogende suppe	
<b>0,080</b>	<b>Nitritsalt</b>	<b>2007</b>
<b><u>1,000</u></b>	<b>Paté Fransk urtepaté mix</b>	<b>1132</b>

**11,280 kg Total**

## Arbejdsgang:

Snitter og kød koges mørt og hakkes igennem 3 mm hulskiven.

Leveren koges i ca. 10 min. og hakkes igennem 3 mm hulskiven.

Det hakkede lever, kød, snitter, salt og den kogende suppe blandes grundigt med Paté Fransk krydderurtepaté til en homogen masse.

## Bagning:

Patémassen fyldes i pateforme og bage i vandbad eller ved damp ved 100°C til en kerntemperatur på 75°C er opnået.

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