

Hvidløgs Paté

Opskriftnr.:

15-0011

Råvarer:

Kg		Varenummer
2,500	Svinelever	
5,000	Brystflæsk, afsværet	
2,500	Fedtafpuds	
3,800	Kogende suppe	
0,120	Nitritsalt	2007
0,120	Kogesalt	2006
<u>1,000</u>	Hvidløgs Paté krydderiblanding	6037
15,040	Total	

Arbejdsgang:

Leveren koges i ca. 10 min. og hakkes gennem 6-8 mm hulskiven. Brystflæsk og fedtafpuds koges ca. 30 min. og hakkes gennem 6-8 mm hulskiven.

Lever, brystflæsk, fedtafpuds, den kogende suppe, Hvidløgs Paté Krydderiblanding og nitrit- og kogesalt blandes sammen og der køres til den ønskede grovhed er opnået.

Fyldes derefter i ovnfast emballage.

Bagning:

Patéen bages i vandbad ved 180°C i ca. 50 min. Eller til en kernetemperatur på 75°C.

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