

Ingrediënten voor 6 personen

Ingrediënten paté: - 100 g boter -
1 sjalot, gesnipperd - 1 takje tijm,
blaadjes fijngesneden + extra -
350 g kippenlevertjes,
schoongemaakt, in blokjes van 1
cm - 75 ml rode port - 75 ml
slagroom - versgemalen peper -
½ tl fijn zout - 1 stokbrood in
sneetjes - 1 tl roze peperkorrels,
gekneusd Ingrediënten
uienconfituur: 2 rode uien, in
dunne ringen gesneden 1 el olie
50 ml rode port 4 el rodewijnazijn
2 el rietsuiker versgemalen
zwarte peper en zout

Tijd: > 2 uur
Keuken: Frans
Gang: Amuse
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Zelfgemaakte paté met uienconfituur

De uienconfituur geeft de paté een intense smaak. Serveer de paté op een toastje voor een lekkere crunch.

Hulpmiddelen

Passeerzeef

Bereidingswijze

1. Smelt 25 g boter in een koekenpan en bak hierin de sjalot en tijm op middelhoog vuur. Voeg kippenlevertjes toe en roerbak 3-5 minuten, tot ze van buiten bruin, maar van binnen nog roze zijn. 2. Doe de inhoud van de pan in de kom van een keukenmachine. Doe de port in de pan en laat tot de helft inkoken. Doe de ingekookte port met de slagroom en het zout in de keukenmachine. Maal tot een gladde paté. Voeg resterende toe en maal opnieuw. Proef en breng op smaak met peper en zout. Wil je extra gladde paté? Haal hem dan door een passeerzeef. Doe de paté in een schaal of bakje, dek af met plasticfolie en zet 3 uur in de koelkast. 3. Bak voor de uienconfituur de rode ui op laag vuur in olie tot de ui bruin begint te worden. Voeg de port en de azijn toe en laat 15 minuten pruttelen. Voeg de rietsuiker toe en kook 5 minuten mee. Breng op smaak met peper en zout en laat afkoelen. 4. Serveer de paté op sneetjes stokbrood met een schepje uienconfituur erop. Bestrooi met de roze peperkorrels en garneer met extra tijm.