

Ingrediënten voor 8 personen

1 pond kippenlever 1 grote ui 1 teentje knoflook 1 laurierblaadje en mespuntje pimentpoeder peper, zout 1/4 ltr, slagroom

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Frans
Smaak: Hartig
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Pate Van Kippenlever

Lekker als amuse bij een diner of zomaar eens op een druilerige avond om lekker te smikkelen.

Hulpmiddelen

Koekepan, keukenmachine, knoflookpers, bakblik ong. 15 cm. plasticfolie.

Vorbereiding

Kippenlever spoelen en zeentje verwijderen. Ui snijden in blokjes. knoflook pellen

Bereidingswijze

Bak de kippenlever met de ui, knoflook en laurierblaadje goudbruin, Doe het geheel over in de keukenmachine. voeg slagroom en pimentpoeder toe en pureer het geheel tot een fijne emulsie. Doe het over in een, met plasticfolie beklede bakvorm en laat het, minstens 24 uur, opstijven in de koelkast. Eventueel kan, bij het gebrek aan een klein bakblik, het ook opgerold worden in alufolie.

Serveertips

Snij er schijven van of maak er met een aardappelboortje kleine balletjes van.