

Ingrediënten voor 4 personen

3 sinaasappels, 75 g suiker, ? dl sherry(stefano) ? zak cranberry?s(a 340 g) 4 blaadjes lollo rosso, 4 plakjes pate van ca. 1 cm dik.

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Nederlands
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Pate Met Sinaasappel-Cranberrycompote

Lekker voorgerecht!

Bereidingswijze

Boen 1 sinaasappel schoon en rasp de oranje er dun af. Schil de sinaasappel dik en snijd de partjes tussen de vliesjes uit. Pers de andere sinaasappels uit en breng het dap met de geraspte schil,suiker en sherry aan de kook,laat het geheel ca.3 minuten inkoken tot een siroop ontstaat. Voeg de cranberry's toe en kook de besjes in ca. 10 minuten zachtjes gaar. Roer het geheel tot een moes en schep dan de partjes sinaasappel erdoor. Laat de compote afkoelen en minstens een uur staan. Breng de compote op smaak met suiker. Leg de blaadjes sla op vier borden en daarop de plakjes pate. Schep een flinke lepel compote op en naast de pate. Lekker met vers geroosterd brood.
P/P:1650 KJ/395 Kcal,9 g eiwit,27 g vet,29 g KH.