

#### Ingrediënten voor 4 personen

400 gr doorregen varkenslappen  
\* 400 gr speklappen \* 200 gr  
rauwe ham met een vetlaagje, in  
dikke plakken \* 2 theelepels  
gemengde gedroogde Italiaanse  
kruiden \* 1 borrelglas cognac \*  
100 gr zwarte en/of groene  
olijven, zonder pit \* 2 teentjes  
knoflook \* 400 gr kalfs- of  
varkenslever \* 10 gr zout \* 3  
eieren \* 50 gr bloem of rijstemeel  
(kindermeel) \* 250 gr vers vet  
spek, in dunne plakken gesneden

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Italiaans  
**Smaak:** Pittig  
**Soort\_gerecht:** Tussendoortje  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Toscaanse pate

### Vorbereiding

Snijd de varkenslappen, de speklappen en de rauwe ham in blokken. hak de varkenslappen grof in de foodprocessor en doe in een kom. Hak de speklappen fijn in de foodprocessor en doe eveneens in de kom. Hak de ham middelgrof en doe in de kom. Week de kruiden in de cognac. Hak de olijven groef en doe in de kom. Pers er de knoflook bij. Maal de lever met het zout in de foodprocessor zeer fijn en doe in de kom. Meng het fijngemaakte varkensvlees, de speklappen, de ham, de kruiden met de cognac, de olijven, de knoflook, de lever, de losgeklopte eieren en de bloem of het rijstemeel goed door elkaar. Dat kan met de hand of in de foodprocessor. Gebruik, als het in de foodprocessor gebeurt een plastic mes.

### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 110°C. Bekleed de vorm met de repen spek. Vul de patevorm met het vleesmengsel en druk het goed aan. Dek af met het overhangende spek. Zet de vorm circa 3 uur in de voorverwarmde oven. Laat de pate afkoelen en stort op een platte schaal. Det het uitlopende vocht op met keukenpapier. Geef er desgewenst een gemengde salade met tomaten en grof boeren brood bij.