



HERTENPATÉ MET UIENMARMELADE

R E C E P T

Ingrediënten

Voor de paté (vorm met een inhoud van 3/4 liter)

250 gram hertenvlees naar keuze; bijvoorbeeld hertenpoulet of hertenhaasje

200 gram vette speklappen

150 gram kalfs- of varkenslever

3 laurierblaadjes, 1 takje tijm, 10 jeneverbessen, 1/2 theelepel versgemalen peper

1 glas rode wijn en 1 glas rode port

8 gram zout, 1 ei, 25 gram bloem

150 gram in plakjes gesneden ontijtspek

Voor de uienmarmelade

2 grote rode uien

2 eetlepels olijfolie

3 eetlepels bruine basterdsuiker

3 eetlepels rozijnen

1 glas rode wijn en 1 glas rodewijnazijn

zout en versgemalen peper

Vorbereiding

Doe de laurierblaadjes, tijm, geplette jeneverbessn, peper, wijn en port in een kom

Snijd het hertenvlees in blokken, schep ze door de marinade en laat minstens 6 uur, maar liever nog een hele nacht, intrekken

Neem het vlees uit de marinade, zeef het vocht en laat het inkoken tot er nog circa 2 eetlepels over zijn

Snijd de speklappen in blokken

Hak het hertenvlees grof in een foodprocessor en doe het in een kom

Hak de speklappen fijn in een foodprocessor en doe het eveneens in een kom

Meng het hertenvlees, de speklappen en de lever met de ingekookte marinade, het losgekopte ei en de bloem goed door elkaar

Fruit voor de uienmarmelade de in halve ringen gesneden uien in de hete olie glazig

Voeg de overige ingrediënten toe en laat 15 minuten stoven en vervolgens afkoelen

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 80 graden

Bekleed de patévorm met het spek, vul het met het vleesmengsel en druk goed aan

Dek het geheel af met het overhangende spek

Zet de vorm circa één uur in de voorverwarmde oven

Laat de paté afkoelen en stort op een platte schaal, dep het uilopende vocht op

Serveer de paté met de uienmarmelade