

Paté van wild konijn met Brugge Dentelle



Ingredienten:

- 2 panklare wilde konijnen met de levers erbij
- 1 dl cognac
- 1 dl droge witte wijn
- 6 bladen laurier
- 2 sneden wit brood met de korst erbij
- 1 dl volle melk
- 3 sjalotten
- 250 g gehakt (varkens/runds)
- 150 g Brugge Dentelle, kubusjes met korst
- 2 eieren
- 1 vel boterpapier
- 250 g spek in repen
- 1 tak tijm
- 1 grof brood
- confituur van abrikoos
- cayennepeper
- peper en grof zeezout

Bereiding:

1. De konijnen zoveel mogelijk ontbenen en samen met de karkassen laten marineren in de cognac, witte wijn, laurier, peper, zout, cayenne, gedurende enkele uren.
2. Het brood in stukken snijden en laten weken in de melk samen met de versnipperde sjalotten.
3. Dan het konijnenvlees behalve de rugjes, in stukken snijden en mengen met het gehakt, de Brugge Dentelle en de levers en peper en zout en tijm.
4. Dit alles in een hakmachine even laten draaien tot een grof gehakt.
5. De rugjes uit de marinade nemen en de marinade zeven en bij het gerecht voegen en goed mengen samen met de eieren.
6. In een patépot een vel boterpapier leggen, hierop de repen spek verdelen en de helft van het gehaktmengsel. Hierop de rugjes verdelen en de rest van het gehakt.
7. Afwerken met een tak tijm en laurierbladen.
8. Doe in een ovenschaal 2 cm kokend water en zet hierin de patépot en plaats in de oven.
9. Laat deze 2 uur bakken bij 180°C.
10. Laten afkoelen en opdienen met grof brood en abrikozenconfituur.

Smakelijk!

4 personen
60 min
Entrada
3.5