

Huisgemaakte luxe paté / Homemade luxury patée



De boodschappen

- 2 sjalotten, 1 teentje knoflook
- 1 eetlepel olijfolie
- 3 takjes tijm en een snuf nootmuskaat
- 1/2 theelepel all spice, zeezout&gemalen zwarte peper
- rasp van 1 sinaasappel schil
- 400 gram kippenlevers
- 100 ml slagroom 120 gram boter

optioneel: 50 ml cognac

Dekseltje:

80 g boter; 1/2 sinaasappel; snuf foelie; 2 takjes tijm.

Huisgemaakte luxe paté / Homemade luxury patée

Deze luxe kippenlever paté is een voorgerecht dat Sophie Wright met kerst serveert. Wij eten het graag bij de lunch of brunch op een luie zondag.

Zo maak je de paté

Rasp de schil van een schoongeboende sinaasappel.

Bak de sjalotten, knoflook en de tijm 5 minuten op medium hitte

Voeg de rasp en alle kruiden toe en bak ze 2 minuten tot ze geuren.

Doe de kippenlevers erbij en bak ze net gaar, nog net roze.

Lever mag lichtroze maar nooit bloederig zijn!

Schep alles uit de pan in the blender.

Blend het mooi glad.

Maak met de cognac het bezinksel los van de pan, voeg de room toe.

Doe de room na 2 minuten koken in de blender.

Blend de paté weer mooi glad en zacht.

Voeg er tot slot de boter in blokjes aan toe en blend.

Schep de paté in ramekins, dek ze af met folie.

Laat de paté een half uurtje opstijven.

Terwijl de paté in de ijskast opstijft maken we een boterdekseltje.

Rasp de halve sinaasappel en pluk de tijmblaadjes van de takjes.

Smelt de boter in een steelpan en roer de foelie erdoor.

Schenk de boter op de paté en strooi de rasp en de tijm erover.

Zet de ramekins met paté nog een uurtje in de ijskast onder transparant folie.

Snij de paté rondom los en schep het voorzichtig uit de bakjes.

Serveer de paté met sodabrood en baby-augurkjes.

Huisgemaakte luxe paté / Homemade luxury patée



Shopping list

- 1 tablespoon olive oil
- 2 shallots, 1 garlic clove
- 3 sprigs thyme and a dash of grated nutmeg
- 1/2 teaspoon all spice
- pinch of sea salt & ground black pepper
- 1 orange, zest only
- 400g chicken livers
- 100ml double cream
- 120g cold butter, cubed

optional: 50ml brandy

For the finish: 80g butter; 1/2 orange; pinch of mace; 2 sprigs thyme

Huisgemaakte luxe paté / Homemade luxury patée

This luxurious chicken liver patée is served as a starter at Sophie Wright's Christmas dinner. We like to eat it for lunch or brunch on a lazy Sunday.

Here is how to make the patée

Grate the scrubbed skin of an orange.

Fry the shallots and the thyme 5 minutes on medium heat.

Add the zest, the garlic and all the spices and cook them in 2 min. fragrant.

Add the chicken livers and fry them a touch of pink.

Liver may be light pink but never bloody!

Spoon the liver from the pan into a food processor and blend it smooth.

Add the brandy to deglaze the pan and add the cream.

Cook the cream for 2 minutes then pour it into the blender.

Blend the patée soft and smooth again.

Finally add the butter in cubes and blend.

Spoon the patée in ramekins, cover with cling film.

Let the patée stiffen for half an hour.

While the patée stiffens in the fridge we make the butter finish.

Zest the 1/2 orange and pick off the thyme leaves from the twigs.

Melt the butter in a sauce pan and stir in the mace.

Pour the butter on the patée then sprinkle orange zest and thyme on top.

Place the ramekins with the patée for an hour in the fridge, covered with cling film.

Cut the patée loose all around and scoop it up gently.

Serve the patée with soda bread and cornichon pickles.