



Café Danners Kyllingepaté

Fars:

½ kg. Kyllingelårkød
150 g. kyllingelever
150 g. løg
15 g. smør
30g. hvedemel
2 æg
80 g friske champignoner
1 spsk. Salt
¼ tsk. Peber
¼ tsk. Timian
¼ tsk. Herbes des provence
Fedtnet

Gele:

4 blade husblas
¼ L. hønsefond
¼ hønsebouillonterning

Indstil ovnen på 150 grader. Hæld en liter vand i bradepanden. Hak kyllingelår og lever.

Rens champignonerne og rist dem på en pande for sig.

Hak løgene og brun dem lidt. Rør alle ingredienserne sammen til en fars, undtagen champignonerne. Får små cocotteforme med fedtnet og kom farsen i, tryk en hel champignon ned i midten.

Bag de små kyllingepatéer i ca. 30 min. i ovnen.

Prik i den, når kødsaften er klar, er patéen gennembagt. Brug evt. et stegetermometer, patéerne er færdige når centrumtemperaturen er 80 grader. Sæt patéerne til afkøling. Geléen laves ved at sætte husblassen i blød i 10 minutter i koldt vand. Opløs den derefter i kogende vand. Tilsæt bouillon. Hæld den kogende gele over patéen.

Server kyllingepatéen med en lækker salat og hjemmebagt speltbrød.

Velbekomme!