

## NOTENPÂTÉ

Het recept voor deze heerlijke, vrij grove pâté met walnoten komt uit het boekje *Pastei en pâté* van [Ria Holleman](#). Het boekje stamt uit 1988, toen kookboeken gewoon nog 'recht toe, recht aan' recepten bevatten, met een enkele, wat fletse foto. Maar wat een fantastische recepten staan erin. Ria was in die zin haar tijd ver vooruit, dat ze de kok uitdaagt vooral de eigen smaak te volgen: 'Geen twee pâtés vallen hetzelfde uit. Bij de een is een mespunt of theelepels nou eenmaal iets groter dan bij de ander, terwijl het op smaak afproeven **'wat nooit mag worden vergeten!'** – zeer persoonlijk is.' Deze pâté, met walnoten uit eigen tuin is al jaren onze favoriet.

Maak de pâté 1 à 2 dagen tevoren, dan kunnen de smaken goed intrekken.

### Ingrediënten

- 500 gr mager varkensvlees (b.v. hamlappen)
- 250 gr mager kalfsvlees of kipfilet
- 250 gr varkenslever
- 1 kleine ui
- 30-50 gr boter
- 150 gr kippenlevertjes
- Ruim 0,5 dl cognac of eau-de-vie
- 1 ei
- 0,5 dl schenkroom
- 2 el bloem
- 10-15 gr zout
- 1/2 tl versgemalen peper
- 1/2 tl gemberpoeder
- 1/5 tl nootmuskaat
- 1/4 tl kruidnagelpoeder
- 100 gr grofgemalen, geroosterde walnoten



*Een terrine of een cakevorm (afdekken met aluminiumfolie).  
Een braadslee om de pâté au bain-marie te garen*

### Bereiding

1. Draai het varkensvlees, het kalfsvlees en de varkenslever eenmaal door de molen of gebruik de foodprocessor om het vlees grof te malen.
2. Snijd de ui zeer fijn.
3. Verwarm de boter in een grote braadpan, fruit daarin de ui tot ze goudgeel is. Voeg de kippenlevertjes toe en bak deze enige minuten mee. Ze dien net aan gaar te zijn.
4. Flambeer de inhoud van de braadpan met 2 eetlepels cognac (denk erom de afzuigkap uit te zetten!): vlug schenken, aansteken en roer tot de vlammen gedoofd zijn.
5. Haal de pan van het vuur, haal de kippenlevertjes eruit en snijdt ze in drieën.
6. Ze de pan terug op het vuur en laat de uien nog ca 5 minuten sudderen, voeg eventueel wat water toe.
7. Haal de pan opnieuw van het vuur. Doe dan al het gemalen vlees erbij, ei, room, bloem, het restant van de cognac, zout, alle kruiden en de walnoten. Meng alles langdurig dooreen. Maak een balletje ter grootte van een knikker en gaar die kort in de magnetron. Proef, laat het mengsel ten minste 30 minuten staan en proef weer.
8. Verwarm de oven voor op 150-175 graden).
9. Meng nu pas de kippenlevertjes erdoor. Doe alles over in een ingevette terrine en sluit deze op een geschikte wijze af.
10. Zet de vorm 1-1,5 uur in de oven - in de braadslee, waarin heet water is gedaan. Vul indien nodig gedurende de 'baktijd' het water aan. Laat de pâté al dan niet onder druk, afkoelen.

### Serveertip

Serveer met salade, toast van grof bruin (krenten)brood en kweeperencompôte of –gelei.