



Paté met sjalottencompote

Datum: 19-04-2010
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Jan Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1 handje rozijnen
- 450 g sjalotjes
- 100 g boter of margarine
- 2 eetl. suiker
- 2 laurierblaadjes
- 1 kippenbouillontablet
- peper
- 8 plakken roompaté
- 8 sneetjes casinobrood
- boter

Bereidingswijze:

Laat de rozijnen ca. 10 minuten wellen in een kom warm water. Pel intussen de sjalotjes en snijd ze in vieren. Breng boter, sjalotjes, suiker, laurierblaadjes en ca. 1,5 dl water in een pan aan de kook.

Verkruiemel het bouillontablet boven de pan en laat het mengsel ca. 10 minuten onafgedekt zachtjes koken.

Giet de rozijnen af, voeg ze toe aan het mengsel en laat het geheel onafgedekt ongeveer 5 minuten op hoog vuur koken totdat het vocht verdampt is. Breng de compote op smaak met peper.

De paté diagonaal doorsnijden, dakpans gewijs op het bord leggen en de sjalottencompote ernaast scheppen. Serveer er geroosterd casinobrood met een steekje boter bij.