

# Bjud på en vild paté

## VILTPATÉ

FÖR 4 PERSONER

ca 450 g färs av viltkött

2 schalottenlökar

1 vitlöksklyfta

1 msk smör

1 dl crème fraiche

2 äggulor

1–2 msk konjak

1 msk maizena

1 tsk salt, 1 krm svartpeppar

1 tsk rosépeppar

TILL FORMEN:

smör, 2 lagerblad

GÖR SÅ HÄR:

1. Sätt ugnen på 225°C.
2. Mal färsen, gärna två gånger. Den bör vara finmald och mager.
3. Skala och finhacka schalottenlök och vitlök. Stek löken mjuk i smör och låt den svalna.
4. Blanda färs, lök, crème fraiche, äggulor, konjak och majsstärkelse till en smidig smet. Salta och smaksätt med rosé- och svartpeppar.
5. Smörj en liten ugnssäker form med lite smör. Lägg ett lagerblad i botten. Fyll formen med smeten och jämna till ytan. Lägg även ett lagerblad ovanpå.
6. Sätt in formen i ugnens nedre del, sänk värmen till 200°C. Grädda i 50–60 minuter.
7. Låt patén svalna i formen. Ställ formen i kallt vatten i diskhon. Förvara den gärna över natten i kyl innan den skärs upp i 1/2-cm tjocka skivor.

family.magazine.3/97

Den här viltpatén blir utsökt god och festlig vare sig man använder färs av rådjur, älg, vildsvin eller hare. Har man inte tillgång till vilt går det också bra med nöt- eller blandfärs.

Patén passar att servera på en salladsbädd som entré- eller kvällsrätt. Varför inte prova den som årets nyhet på julens festbord?

Bjud med smågurka och oliver.



AV ELISABETH EKSTRAND HEMMINGSSON  
FOTO: HANS B ERIKSSON