



Broilerinmaksapatee

Aineet: 1 pkt (500 g) esikaulittua,
laskostettua voitaikinaa
1 rs (300 g) pakastettua broilerin maksaa
1 rs (400 g) naudan jauhelihaa
1 iso sipuli
1 tlk (2 dl) ruokakermaa
1 dl korppujauhoja
2 munaa
1/2 tl mustapippuria
1 tl meiramia
1 tl rosmariinia
1 1/2 tl suolaa
1 rkl balsamiviinietikkaa
1/2 dl hienonnettua ruohosipulia
Voiteluun
1 muna

Valmistus: Jauha sulatettu, valutettu broilerinmaksaa ja kuorittu, lohkottu sipuli tehosekoittimessa tai monitoimikoneessa. Anna korppujauhojen turvota hetken aikaa kermassa. Sekoita kaikki ainekset keskenään ja mausta seos. Kaaviloi 3/4 voitaikinasta suorakaiteen muotoiseksi levyksi. Vuoraa voideltu, pitkänomainen, suorakaiteenmuotoinen noin 1,5 litran vuoka siten, että taikina ulottuu noin pari senttiä reunojen yli. Kaada maksaseos vuokaan ja taita taikinan reunat seoksen päälle. Kaaviloi lopputaikina kanneksi ja ota osasta muotilla koristeita. Kiinnitä kansilevy munalla vuokaan reunataikinaan. Asettele koristeet kansilevyn päälle ja voitele pinta munalla. Pistele kansi haarukalla täyteen reikiä, jotta ilma pääsee pois kypsennyksen aikana. Kypsennä pateeta 200-asteisen uunin alatasolla noin 1 tunti. Jos pateen pinta tummenee kypsennyksen loppuvaiheessa liikaa, peitä vuoka foliolla. Anna pateen jäähtyä hetken aikaa ja kumoa se nurin päin. Käännä heti tämän jälkeen pateet siten, että koristepuoli jää ylöspäin. Leikkaa ja tarjoa pateet kylmänä esimerkiksi hunaja- tai cocktailkurkkujen ja mustaherukkahyytelön kanssa.