

# Appel met paté van fazant

## Ingrediënten:

### Paté van fazant:

40 gr cantharellen  
boter  
30 gr ontbijtspek gerookt  
(0,5 cm dikte)  
200 gr fazantfilet, koud  
40 gr eiwit  
0,1 dl cognac  
0,1 dl wildfond  
0,5 dl room  
2 tl gembersiroop  
peper en zout  
magimix/bluicer

## Bereidingswijze:

### Paté van fazant:

Maak de cantharellen schoon en snijd in stukjes van 0,5 cm. Bak deze in wat boter en laat afkoelen op keukenpapier.

Snijd het spek brunoise (5 mm). Bak deze in een droge pan goudbruin en laat afkoelen op keukenpapier.

Snijd de koude fazantfilet klein en pureer deze kort (pulserend) met eiwit, cognac en wildfond in een cutter (magimix of bluicer).

Meng spek en cantharellen door de farce. Spatel de room en siroop erdoor en breng op smaak met peper en zout.

Doe de massa in een spuitzak en spuit op plasticfolie een rol van 3 cm dikte.

Rol strak op en sla de laatste 2 cm om, zodat het plastic daar dubbel zit. Draai de uiteinden op, waarbij de rol over de werkbank wordt gerold. Sla de uiteinden om en breng nogmaals een laag plastic aan en sla de uiteinden om. Rol in een stuk aluminiumfolie en draai de uiteinden dicht.

Breng water aan de kook en blancheer de rol 10 min. Haal uit de pan van het vuur en laat de rol nog 5 min nagaren in het water. Leg de rol daarna in ijswater om af te koelen.

### Appel:

2 st appel (Jonagold)  
boter  
1 tl honing  
2 tl balsamicoazijn

### Appel:

Snijd de ongeschilde appels in 10 plakken van 0,5 cm. Verwijder het klokhuis met een ronde steker. Bak de appel in wat boter beetgaar en glaceer met een beetje honing vermengt met balsamicoazijn. Bewaar tot gebruik.

## Afwerking:

### Afwerking:

Verwijder plastic en snijd de paté in 10 rondjes.

## Indekken:

Dek in met klein bordje met amusebestek.

### Presentatie:

2 el bosbessenjam  
zwarte peper

### Presentatie:

Plaats de appelschijf op het bordje. Leg de paté op de appel en leg er wat jam op. Bestrooi met grof gemalen peper.

