

Indbagt paté af svinekød og kylling med spidskommen og mandler.



Dej

750 g. hvedemel – 3 tsk. Bagepulver – 1 tsk. Fint salt – 450 g. koldt smør.

Bland mel, bagepulver og salt. Skær smørret i mindre stykker og smuldr det i melblandingen, til den ligner revet ost. Saml hurtigt dejen med lidt vand. Pak dejen ind i film eller kom den i en plasticpose, læg den i køleskabet i min. 4 timer. Dejen tages ud og udrulles, en franskbrødsform beklædes med dej, stil formen i køleskabet igen i ca. 1 time. Gem lidt af dejen til låget.

Fars.

500 g. hakket svinekød - 300 g kyllingebryst i tern – 2 æggeblommer – 200 g smuttede mandler - $\frac{1}{4}$ g. Safran 2 tsk. Salt

Rør en fars af det hakkede svinekød, æggeblommer, spidskommen, salt og lidt sort peber. Opløs safranen i lidt kogende vand før den kommes i farsen, ælt farsen godt igennem, hønsekødet i tern og mandlerne blandes i farsen.

Tag franskbrød formen ud af køleskabet og fordel farsen heri. Lav et låg af resten af dejen, fordel dejen over formen, smør evt. kanten med samme pisket æg, skær 3-4 huller låget (så dampen kan slippe ud), pensl låget med sammenpisket æg. Bag patéen i ca. 45 minutter ved ca. 180 grader, stil patéen i køleskabet til næste dag.

Farsen røres imens af det hakkede svinekød, æggeblommer, spidskommen, peber og salt. Safranen