

Eierpaté – recept van luisteraar Rina van Nuland

Beste "Smakelijk" mensen!

Ieder voorjaar beginnen de kippen zich uit te sloven met eieren leggen. Soms te veel, dus moet er gepickled worden of dit recept als voorgerecht..

Heerlijk met een mosterd-honing saus en zuurdesem geroosterd broodje.

Misschien wat voor jullie om te proberen?

Smakelijk!
met Petra Possel

Ingrediënten:

- 3 tot 4 mooie preien
- 8 à 10 hardgekookte eieren
- 1 à 2 eetlepels dijn mosterd (milde en fijne)
- geraspte belegen, liefst parmezaanse kaas of pecorino hoeveelheid naar believen. (= plakmiddel)
- 1 eetlepel peterselie, gehakt
- flinke klont roomboter
- peper zout
- scheutje witte wijn of sherry

Werkwijze:

2 preien voor de buitenkant van de paté uit elkaar halen, mooie brede linten, voorzichtig pochieren in kokend water met zout totdat ze beetgaar zijn. Voorzichtig eruit halen en spoelen onder koud water. Cakevorm invetten of bekleden met papier, folie of plastic folie (het laatste werkt het beste), linten erin leggen met kleine overlap, hangend over de randen.

preien en rest van wat je over hebt van het pochieren, in ringen snijden, met roomboter aanzetten in koekepan. pas op dat ze niet bruin worden.

eieren pellen, in schijfjes snijden bij de prei erin doen, peterselie toevoegen, mosterd toevoegen, even goed mengen en doorverwarmen.

als laatste de kaas toevoegen en goed mengen. peper zout erbij. proeven of het nog wat mist.

deze mix in de met prei beklede cakevorm doen, goed aandrukken, prei erover heen vouwen, plastic erover heen vouwen, in koelkast zetten en laten opstijven. liefst avond van tevoren maken dan trekken de smaken goed door.

voor de gevorderden kun je halverwege de vulling gekookte worteltjes of asperges (voorgekookt) om en om, lengtegewijs leggen, dat geeft kleur aan de plakjes. Erwtjes toevoegen kan ook of paprikareepjes voor de decoratie.

Plakjes serveren met een honing mosterdsausje, geroosterd broodje en wat rucola