



## kippenlever pate

### Ingrediënten

\* 500 gr Kippelevers, blokjes

\* 1 ajuin, fijngesnipperd

\* 1 teentje knoflook, fijngesnipperd

\* 250 ml slagroom

\* 1 klontje boter 500001

\* 1 laurierblad 650793

\* snuf chilipoeder 650801

\* snuf kerriepoeder

\*snuf paprikapoeder 650810

\* peper 656955

\* zout 655751

---

### Bereidingswijze

#### VAV divers

Zwarthoofd 2  
4878 AL Etten-leur  
T: 076 50 43 000  
F: 076 50 43 025

#### Arts divers

De Grens 28  
6598 DL-Heijen  
Gennep, Limburg  
T 0485 - 51 83 88

#### VDB divers

De Hooge Krocht 100  
2201 EZ Noordwijk  
T: 071 40 20 101  
F: 071 40 22 014

- \* Stoof in een pan de ui, de knoflook en het laurierblad aan in wat boter
- \* Voeg de kippenlevers toe en bak goudbruin
- \* Voeg de slagroom toe en breng op smaak met de paprikapoeder, chilipoeder, kerriepoeder, peper en zout
- \* Verwijder het laurierblad
- \* Mix met een handmixer tot een fijne pate
- \* Schenk het geheel in een bakblik, dek af met folie en laat minstens 24 uur opstijven in de koelkast alvorens te serveren

---

**VAV divers**

Zwarthoofd 2  
4878 AL Etten-leur  
T: 076 50 43 000  
F: 076 50 43 025

**Arts divers**

De Grens 28  
6598 DL-Heijen  
Gennep, Limburg  
T 0485 - 51 83 88

**VDB divers**

De Hooge Krocht 100  
2201 EZ Noordwijk  
T: 071 40 20 101  
F: 071 40 22 014